Manual de Receitas da
Magali

Manual de Receitas da Magali

Oi, leitor!

Você sabia que eu adoro cozinhar? Foi por isso que escrevi este manual, pra ensinar a todo mundo as minhas receitinhas prediletas. Bom, não fiz tudo sozinha. A Nestlé me ajudou a preparar, testou e aprovou cada uma das receitas que aparecem no meu livro. E eu mesma provei tudo! Entre uma gostosura e outra, você também vai encontrar brincadeiras, músicas, histórias e poesias.

Agora, que tal me convidar para um lanchinho?

Magali

Capítulo 1

Pra Tomar de Canudinho

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Sousa, Mauricio de, 1935-
Manual de receitas da Magali / Mauricio de Sousa. -- São Paulo : Globo, 2002. --
(Coleção de manuais da Turma da Mônica)

ISBN 85-250-3299-9

1. Atividades criativas. 2. Literatura infanto-juvenil. I. Título. II. Série.

00-3196 CDD-028.5

Índices para catálogo sistemático:
1. Literatura infantil 028.5
2. Literatura infanto-juvenil 028.5

2ª Edição - 3ª Reimpressão

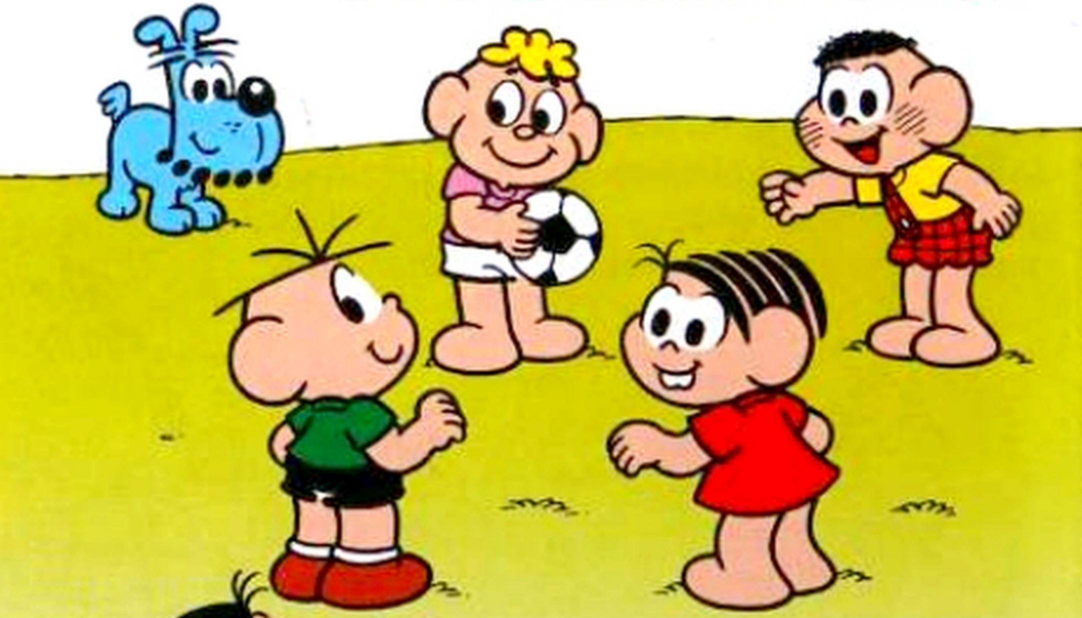
Gostinho de Fruta

Todo mundo sabe que eu adoro melancia. Depois dela, sabe qual é a fruta que eu mais gosto? TODAS! Huuumm... só de pensar num abacaxi bem geladinho ou num cacho de uvas doces já fico com águ[a] na boca. É por isso que eu sempre acho que o melhor jeito de comer frutas é fazendo a maior salada co[m] elas. Assim, dá para sabore[ar] ar várias de uma vez só!

Por falar nisso, você já reparou que, no Brasil, a gente encontra um monte de frutas diferentes o ano todo? Janeiro é época de abacate, figo e goiaba. Em fevereiro começa o tempo do caqui, da fruta-do-conde e por aí vai. Isso sem contar aquelas frutas esquisitinhas que só dão aqui, como a uvaia, a graviola, o sapoti...

Além da salada de frutas, eu também conheço muitos jeitos de provar todas essas delícias. Um deles é bater as frutas no liquidificador junto com outras coisas gostosas para fazer sucos, vitaminas e frapês. Dá pra inventar uma gostosura melhor do que a outra. Você quer experimentar?

Jogo da Melancia

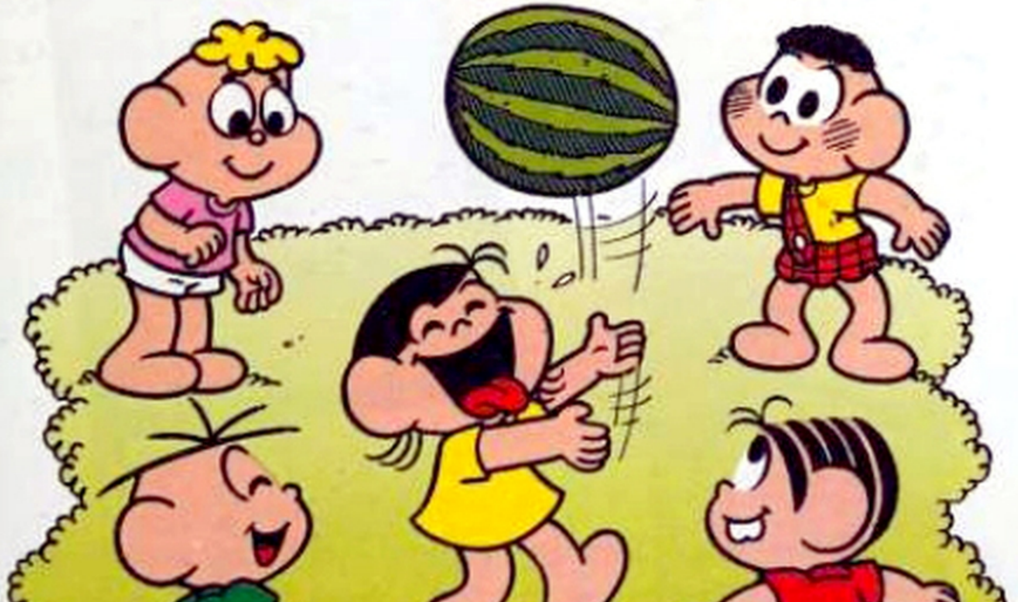


Para esta brincadeira, você e seus amigos vão precisar de uma bola. Ela vai servir de melancia.

Formem uma roda e tirem a sorte para saber quem será o dono da fruta. O escolhido vai para dentro da roda e começa a correr

em círculos. Enquanto ele corre, pode jogar a bola para o alto, fingir que vai arremessá-la para os colegas e fazer o que mais lhe der na cabeça.

De repente, sem avisar ninguém, o dono da melancia joga a bola para um jogador que estiver atrás dele. Quem receber a bola tem que pegá-la sem sair do lugar, antes que ela caia no chão. Se conseguir, ele vai para o meio da roda. Se não, o dono da melancia continua o mesmo e a brincadeira recomeça.



Mosaico de Sementes

Em vez de jogar fora as sementes das frutas, que tal montar alguns mosaicos com elas? Dá pra bolar desenhos superlegais, que podem virar cartões, quadros ou qualquer coisa que a sua imaginação criar.

Faça assim: lave as sementes e deixe-as secar ao sol. Depois, recorte a cartolina no formato que quiser. Faça um desenho e cole as sementes em cima.

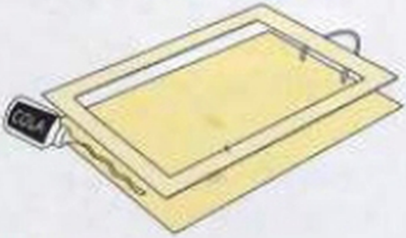
Para montar um quadro, cole as sementes num retângulo ou quadrado de cartolina. Faça dois furos perto de uma das margens. Passe um pedacinho de barbante por eles para poder pendurar a sua obra de arte (desenho 1). Recorte uma moldura de papelão ondulado ou de cartolina mesmo e cole tapando os furinhos (desenho 2). Depois, é só pôr na parede.

Se quiser deixar as sementes mais bonitas, passe verniz *spray* sobre elas e deixe-as secar antes de colar na cartolina.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- semente de vários tipos de fruta
- cartolina colorida

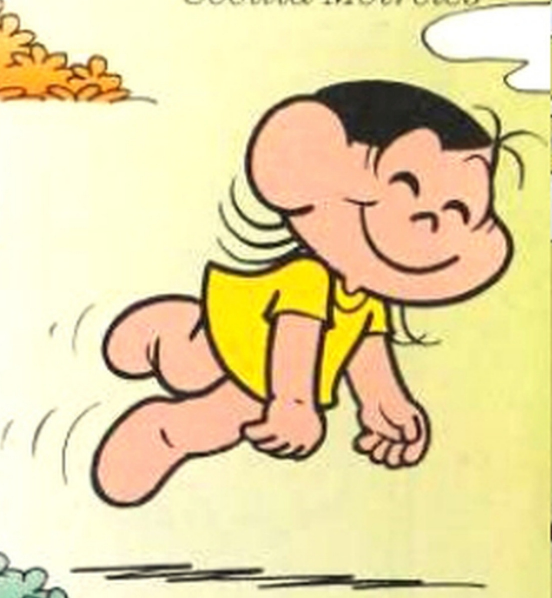
1

2



Pregão do Vendedor de Lima

Cecília Meireles



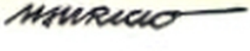
Lima rima
pela rama
lima rima
pelo aroma.

O rumo é que leva o remo.
O remo é que leva a rima.

O ramo é que leva o aroma
porém o aroma é da lima.

É da lima o aroma
a aromar?

É da lima-lima
lima da limeira
do ouro da lima
o aroma de ouro
do ar!



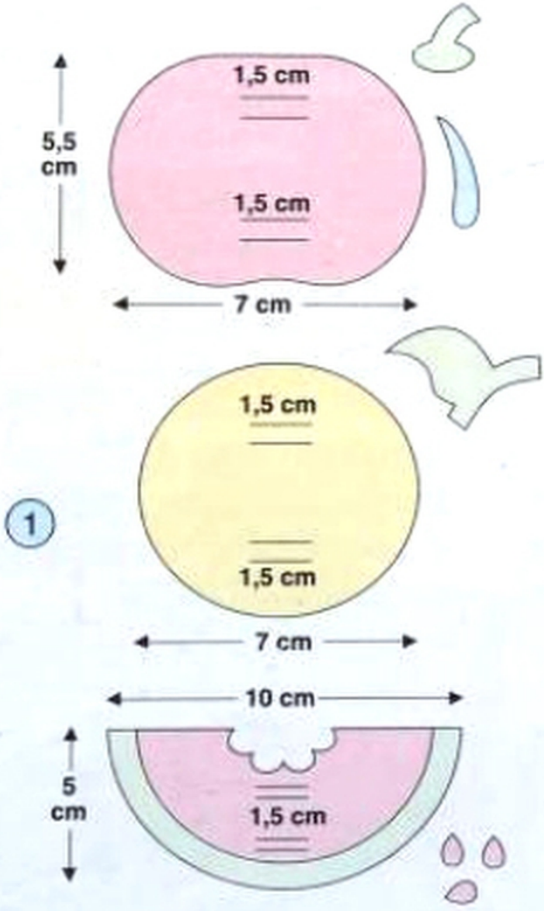
Condomínio dos Titulares dos Direitos de Autor de Cecília Meireles.

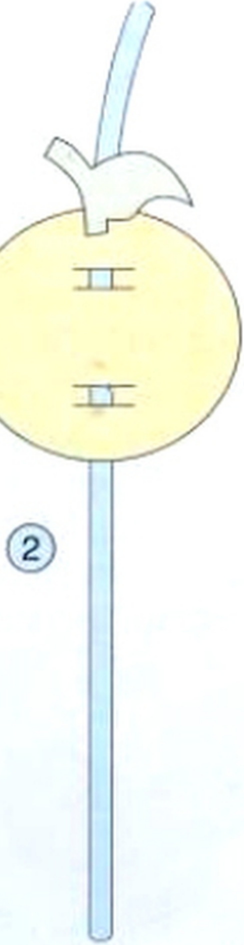
Canudinhos Divertidos

Copie os moldes das frutas na cartolina e recorte (desenho 1). Monte a maçã, a laranja e a melancia colando as peças.

Espere a cola secar e faça dois cortes de 1,5 cm na borda inferior e superior de cada fruta. Aí, é só encaixar o canudinho nas aberturas (desenho 2).

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- cartolina colorida
- cola
- canudinhos de refrigerante





Bichos de Frutas

Quer deixar a sua sobremesa bem engraçada? Então, tente montar alguns bichos com as frutas. Veja só algumas sugestões:

Centopéia

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 4 uvas verdes
- 3 uvas rosadas
- 3 cravos-da-índia
- palitos de dente

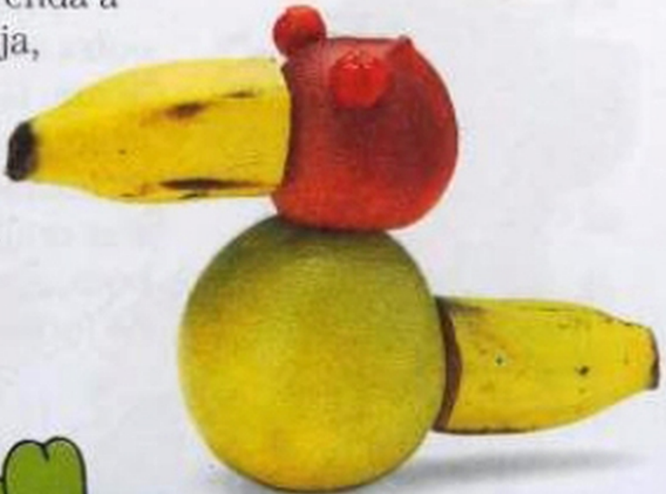
Para montar esta simpática centopeía, prenda as uvas umas nas outras com o palito de dente, intercalando as rosadas com as verdes. Depois, divida um palito de dente ao meio e espete na segunda uva, formando duas perninhas. Para finalizar, faça os olhos e a boca da centopéia com os cravos-da-índia.

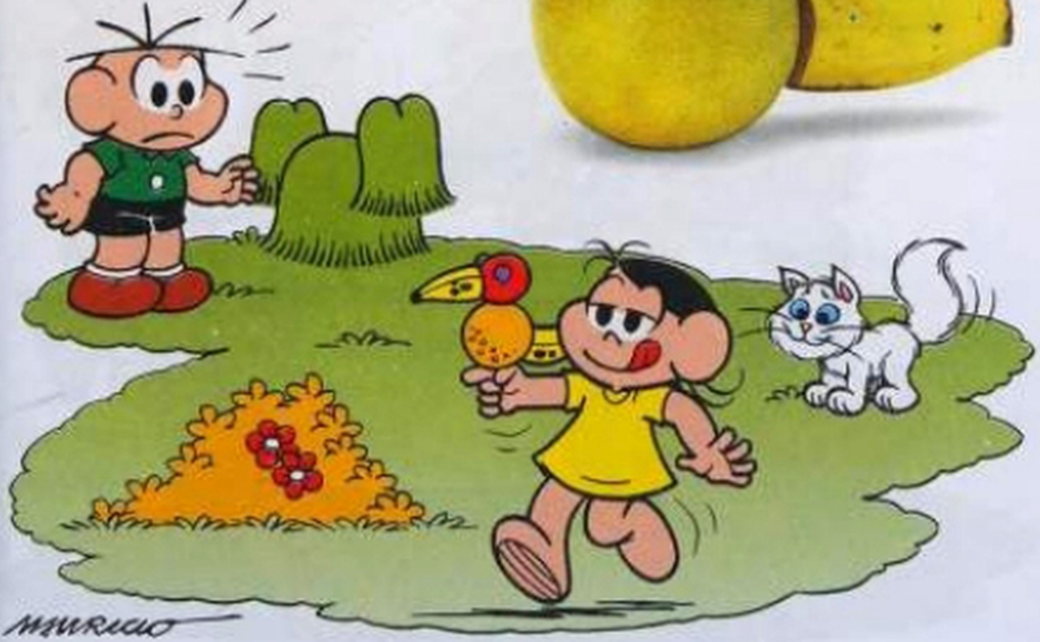
Tucano

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 laranja
- 1 ameixa
- 1 banana
- 2 acerolas
- palitos de dente

Primeiro, prenda a ameixa na laranja com dois palitos de dente. Depois, corte a banana ao meio. Espete uma metade na ameixa para fazer o bico. Prenda a outra parte na laranja, formando a cauda. Faça os olhos do tucano fixando as acerolas na ameixa.





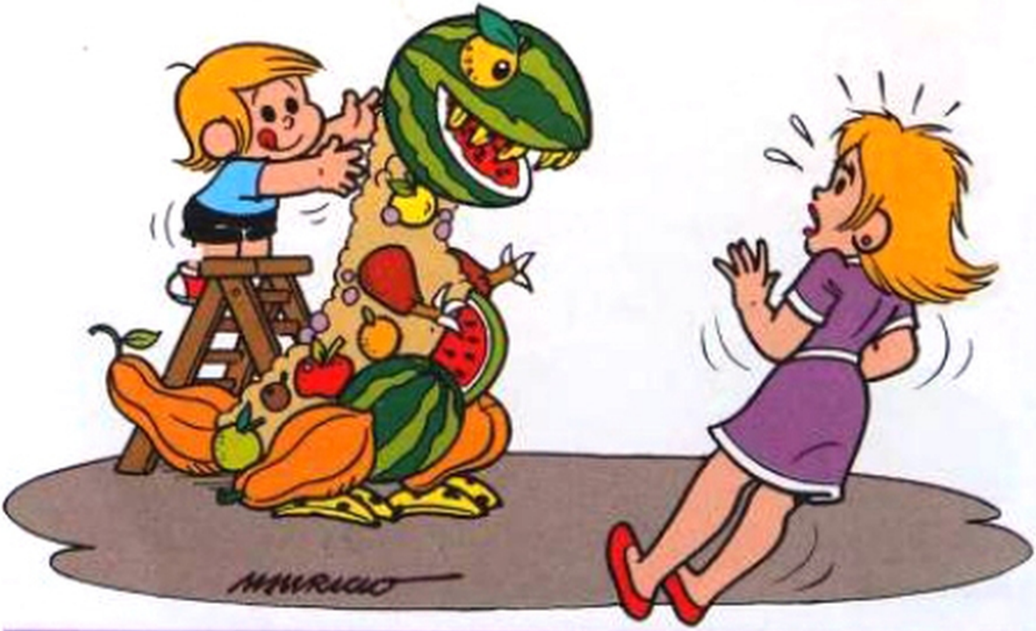
Ursinho

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 maçãs
- 5 acerolas
- palitos de dente

Para montar o ursinho, escolha duas maçãs.

Prenda uma maçã na outra com dois palitos de dente. Corte as acerolas ao meio. Espete-as nas maçãs, formando as patas, os olhos e as orelhas do urso. Faça a boca, cortando uma acerola no formato de meia-lua.



Dança da Maçã

Você e seus amigos gostam de dançar? Então reúna toda a turma para uma dança muito engraçada.

Formem pares e coloquem a música para tocar. Pode ser *rock*, tango, frevo, samba... Os pares terão que dançar no ritmo da música. Só que com as mãos para trás e segurando uma maçã entre as testas.

Vence quem chegar até o fim da música sem deixar a fruta cair.

Retratos Fantásticos

Oi! A partir de agora, pode me chamar de Dudu Arcimboldo e sabe por quê? Descobri que um dos meus antepassados era Giuseppe Arcimboldo, um grande pintor italiano. Ele tinha um nome gozado, não? A gente tem que falar *Artchimboldo*, assim como se estivesse espirrando.

Os quadros do tio Giuseppe eram retratos de gente feitos com frutas, legumes, flores... Isso mesmo! Ele pintava rostos usando apenas essas coisas.

Acho que ele fazia isso porque preferia *pintar*, em vez de *comer*, os legumes e as frutas. Viu só como eu tenho a quem puxar?

Será que você consegue descobrir cinco frutas que Arcimboldo colocou neste quadro chamado Outono?

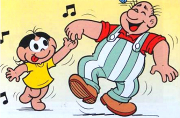
Museu do Louvre - Outono, 1573 - Giuseppe Arcimboldo

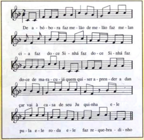
Respostas: *1.* Pêra (nariz). *2.* Maçã (bochecha). *3.* Romã (queixo). *4.* Figo (brinco). *5.* Uva (cabelos).

De Abóbora Faz Melão

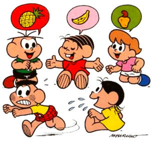
De abóbora faz melão.
De melão faz melancia.
Faz doce, sinhá, faz doce, sinhá.
Faz doce de maracujá.

Quem quiser aprender a dançar
Vai à casa de seu Juquinha
Ele pula, ele roda
Ele faz requebradinho.





Quitandinha



Você quer brincar de *quitandinha*? Então, chame seus amigos e se concentre para lembrar o nome de todas as frutas que você conhece.

Sentem no chão, em roda, e tirem a sorte para ver quem começa. O escolhido diz o nome de uma fruta que comece com a letra ***a***. Por exemplo:

*— Fui à quitanda e comprei **a**bacaxi.*

Depois, quem estiver à sua esquerda, põe mais uma fruta na lista, seguindo a ordem alfabética:

*— Na quitanda, comprei **a**bacaxi e **b**anana.*

Aí, é a vez do outro vizinho:

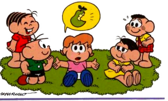
*— Fui à quitanda e comprei **a**bacaxi, **b**anana e **c**aju.*

O jogador que não lembrar de uma fruta na ordem alfabética pode repetir a inicial da última fruta falada:

*— Fui à quitanda e comprei **a**bacaxi, **b**anana, **c**aju e **c**arambola.*

Só não vale pular uma letra, repetir as frutas ou esquecer a ordem em que foram ditas.

Quem errar paga uma prenda, ou seja, recebe um castigo. Toda vez que isso acontecer, a brincadeira recomeça com outro jogador.



Receitas da Magali

Que tal preparar as bebidinhas preferidas da Magali? Separe os ingredientes e mãos à obra!

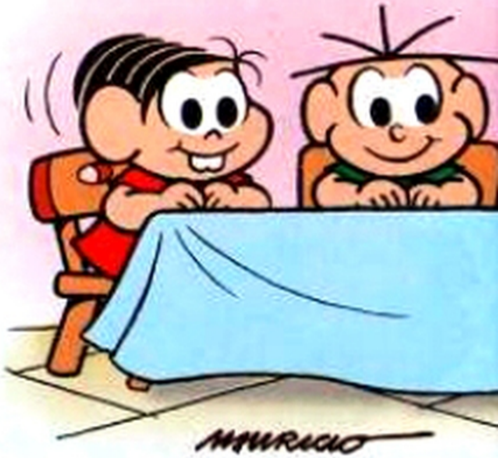
Moça Charmosa

Tire as sementinhas da melancia. Bata a polpa da fruta no liquidificador junto com o Leite Moça e gelo à vontade.

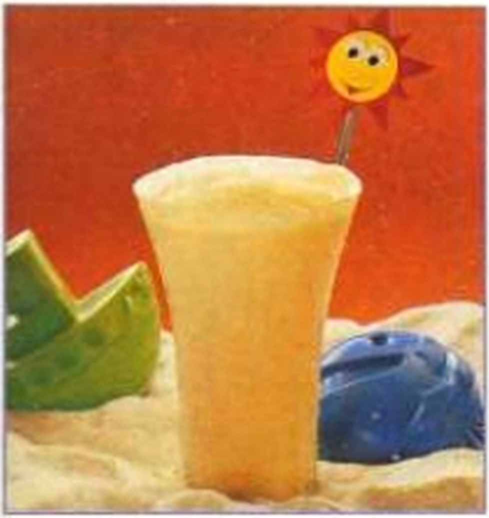
VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 5 fatias de melancia
- 1 lata de Leite Moça
- cubos de gelo

Rendimento: 6 copos.



Neston à Califórnia

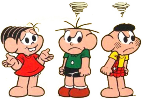


VOCÊ VAI PRECISAR DE:

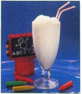
- 1 bola de sorvete de creme Yopa
- 2 xícaras de chá de leite
- 3 colheres de sopa de Neston
- 1 colher de sopa de açúcar
- meio pêssego em calda
- meia xícara de chá da calda do pêssego
- 2 cerejas em calda

Esta receita é muito fácil de fazer. Ponha todos os ingredientes no liquidificador e bata bem. Depois, é só tomar.

Rendimento: 3 copos.



Frapê de Coco



VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 3 bolas de sorvete de coco Yopa
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de coco ralado

Para preparar esta delícia de frapê, coloque todos os ingredientes no liquidificador. Depois, bata até a mistura ficar bem grossa. Aí, glub! glub!

Rendimento: 1 copo.

Moça Refrescante

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 lata de Leite Moça
- a mesma medida da lata de suco de limão
- 1 fôrma de gelo

Coloque no liquidificador o Leite Moça, o suco de limão, duas vezes a medida da lata de água e mais o gelo. Bata tudo muito bem e prontinho!

Rendimento: 6 copos.

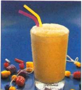
Moça Tranqüila

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 lata de Leite Moça
- suco de maracujá concentrado
- 1 fôrma de gelo

Ponha no liquidificador o Leite Moça, duas vezes a medida da lata de água, mais uma medida da lata de suco de maracujá e o gelo. Daí, é só bater.

Dica: se quiser usar maracujá de verdade, tire a polpa de sete frutas e bata no liquidificador com meia xícara de chá de água. Ligue e desligue o aparelho várias vezes para separar todas as sementes da fruta. Depois, junte mais meia xícara de água. Coe o suco e bata com o Leite Moça e o gelo.

Rendimento: 6 copos.

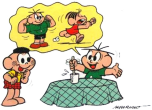


Nestônico

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 xícara de chá de leite
- 3 colheres de sopa de Neston
- 3 nozes
- 2 colheres de sopa de açúcar

Quer ficar forte como a Mônica? Então faça o seu *nestônico* agora mesmo. É só bater os ingredientes no liquidificador e pronto!

Rendimento: 1 copo.



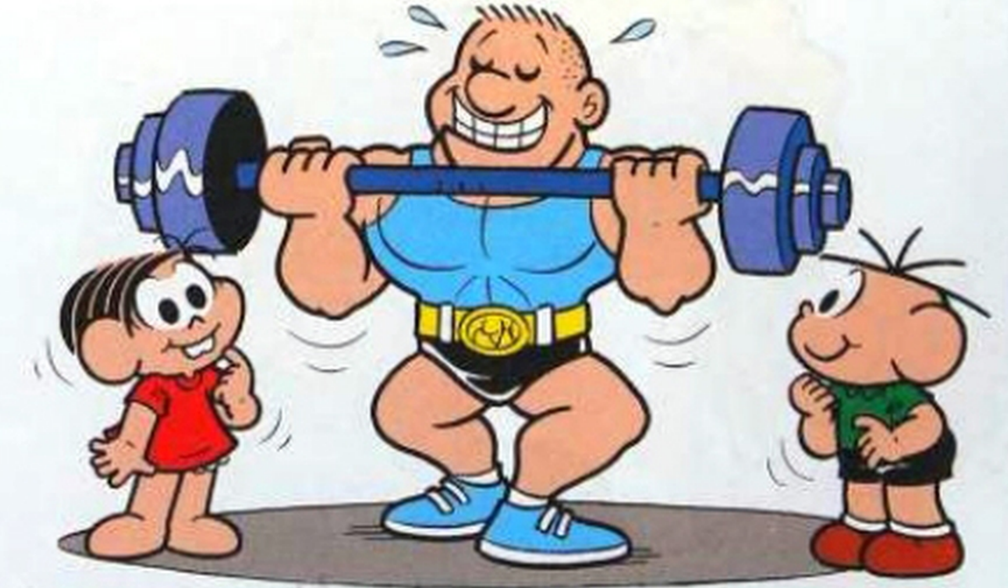
Supersuco

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 xícaras de chá de suco de laranja
- 2 colheres de sopa de cenoura picada
- 4 colheres de sopa de Neston
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 cubos de gelo

Para fazer o *supersuco*, você só tem que bater os ingredientes no liquidificador.

Rendimento: 2 copos.



Moça Verão

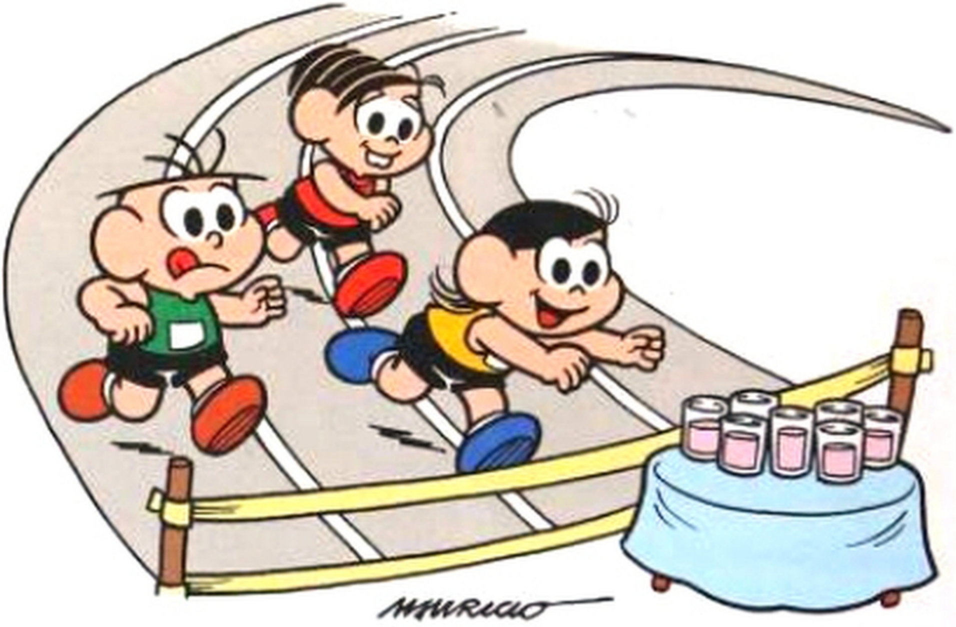
VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- suco de abacaxi concentrado
- 1 fôrma de gelo

Coloque no liquidificador o Leite Moça, a mesma medida da lata de suco de abacaxi, meia medida da lata de água gelada e mais o gelo. Depois, é só bater.

Dica: se quiser, ponha três colheres de Coconut em pó no seu refresco.

Rendimento: 6 copos.



Moça Olímpica

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- a mesma medida da lata de suco de abacaxi concentrado
- meia xícara de chá de groselha
- 2 bananas em rodelas
- 4 colheres de sopa de suco de limão

Bata os ingredientes no liquidificador com duas xícaras de chá de água. Ponha gelo e pronto!

Rendimento: 7 copos.

Kid Banana

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 4 xícaras de chá de leite
- 1 xícara de chá de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 3 colheres de sopa de mel
- 1 banana pequena picada
- 3 colheres de chá de essência de baunilha

Bata no liquidificador todos os ingredientes. Se quiser deixar o frapê bem fresquinho, coloque gelo.

Rendimento: 6 copos.

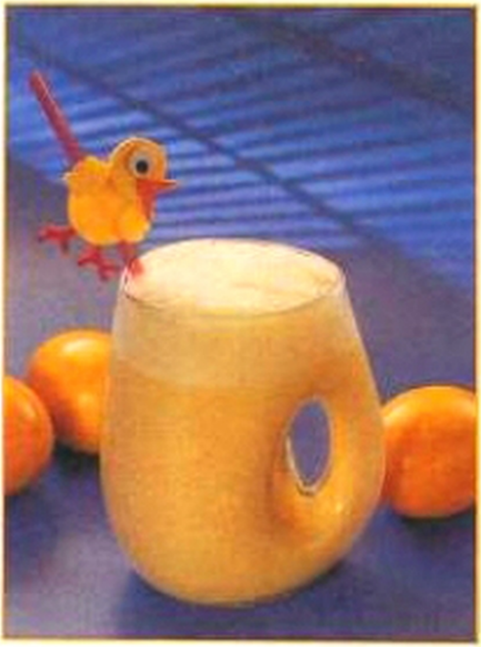
Gemada Neston

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 xícaras de chá de leite
- 2 gemas
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 5 colheres de sopa de Neston

Numa vasilha, bata as gemas com o açúcar e a essência de baunilha até conseguir uma mistura bem clarinha. Junte o Neston e bata tudo de novo. Esquente o leite no microondas. Tire o leite do forno com cuidado e junte à mistura, mexendo sempre. Depois, é só servir.

Rendimento: 2 copos.



Moça Bonita

Para fazer esta delícia, coloque no liquidificador o Leite Moça, o suco de graviola, meia medida da lata de água gelada e o gelo. Bata tudo muito bem e pode matar a sede.

Dica: a graviola é uma fruta típica nordestina. Ela também é conhecida por coração-de-boi, condessa, miloló, jacama e araticum.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- a mesma medida da lata de suco de graviola
- 1 fôrma de gelo

Dependendo da região do país, é mais fácil achar o suco de graviola congelado.

Rendimento: 6 copos.

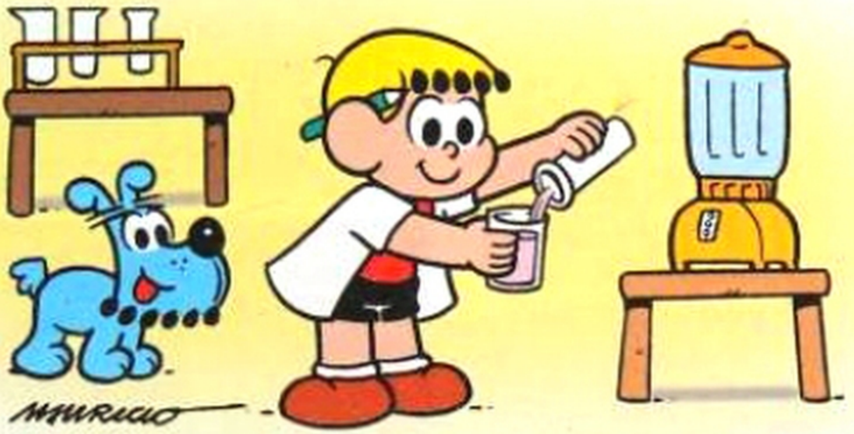
Moça Tropical

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 lata de Leite Moça
- leite
- 1 banana-nanica madura
- 1 colher de chá de suco de limão
- 16 cubos de gelo

Bata no liquidificador o Leite Moça, a mesma medida da lata de leite, o suco de limão, a banana e o gelo.

Dica: você sabia que a banana-nanica também é chamada de banana-d'água, banana-anã e banana-chorona? Quando está madura, ela tem a casca bem amarela com pintinhas marrons.

Rendimento: 4 copos.



Refresco Delícia

Bata os ingredientes no liquidificador e está pronto o seu refresco. Se quiser deixá-lo geladinho, coloque cubos de gelo.

Rendimento: 2 copos.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 xícara e meia de chá de leite
- 4 colheres de sopa de Farinha Láctea Nestlé
- 2 colheres de sopa de groselha

Moça Natural

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 3 maçãs
- 1 lata de Leite Moça
- 1 fôrma de gelo

Com esta receita, você vai ter energia para muitas brincadeiras. Descasque as maçãs e tire todo o miolo. Depois, pique a fruta com cuidado. Junte no liquidificador a maçã picada, o Leite Moça, a mesma medida da lata de água gelada e mais o gelo. Bata tudo e tome o seu refresco enquanto ele ainda estiver geladinho.

Rendimento: 4 copos.

Frapê de Nescau

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 copos de leite
- 2 colheres de sopa de sorvete de creme Yopa
- 3 colheres de sopa de Nescau

Para preparar esta gostosura, é só bater todos os ingredientes no liquidificador.

Rendimento: 3 copos.

Moça Aeróbica

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- 2 maçãs
- 2 copos de suco de laranja
- 2 copos de iogurte natural Nestlé
- 1 colher de sopa de suco de limão

Descasque e pique as maçãs. Bata todos os ingredientes no liquidificador e pode beber o seu suco.

Rendimento: 6 copos.

Vitamina Água na Boca

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

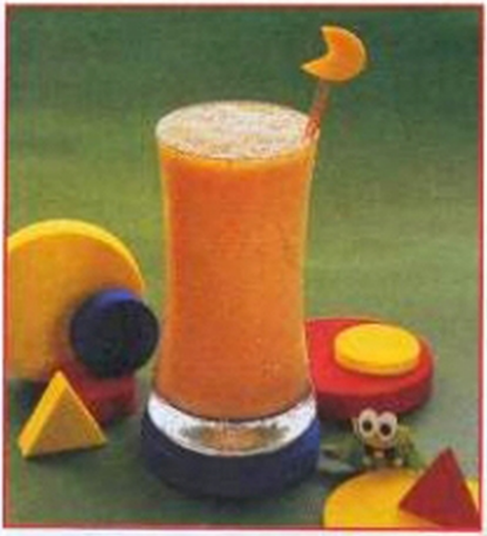
- meio litro de leite
- 1 xícara de chá de morangos picados
- 3 colheres de sopa de Mucilon Arroz
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 cubos de gelo

Bata os ingredientes no liquidificador e pronto.

Dica: tire os cabinhos e as folhas dos morangos só depois que tiver lavado as frutinhas. É que assim elas ficam mais saborosas.

Rendimento: 4 copos.

Vitamina de Mamão

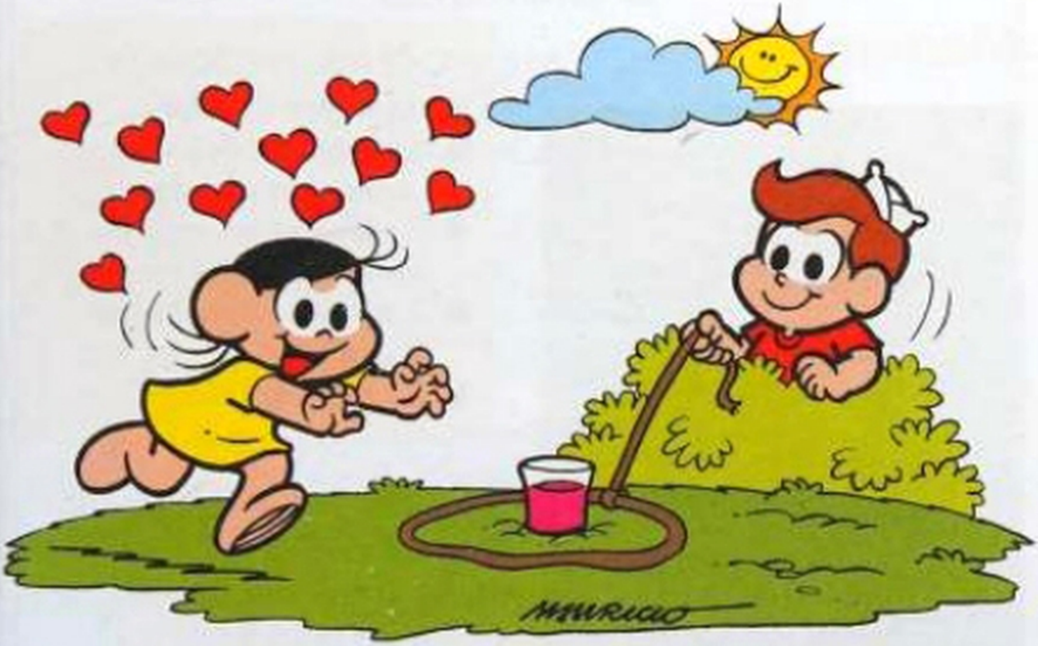


VOCÊ VAI PRECISAR DE:

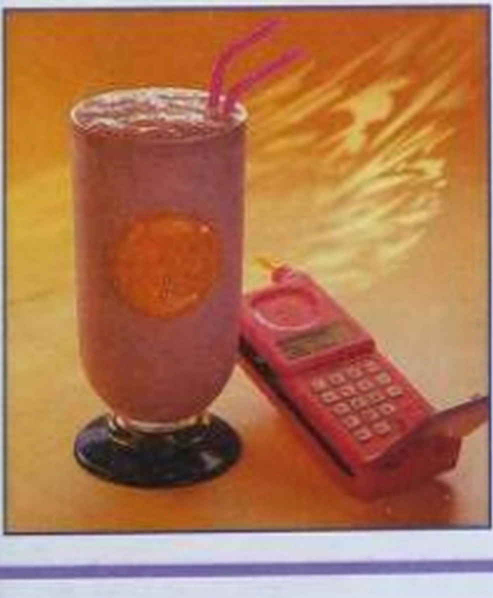
- meia xícara de chá de mamão picado
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de Farinha Láctea Nestlé

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem. Se quiser a sua vitamina geladinha, coloque cubos de gelo.

Rendimento: 2 copos.



Moça Apaixonada



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- suco de uva concentrado
- 1 fôrma de gelo

Coloque no liquidificador o Leite Moça, a mesma medida da lata de suco de uva concentrado, meia medida da lata de água e o gelo. Bata tudo muito bem e pode curtir a sua *moça apaixonada*.

Rendimento: 4 copos.

Menina Moça

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

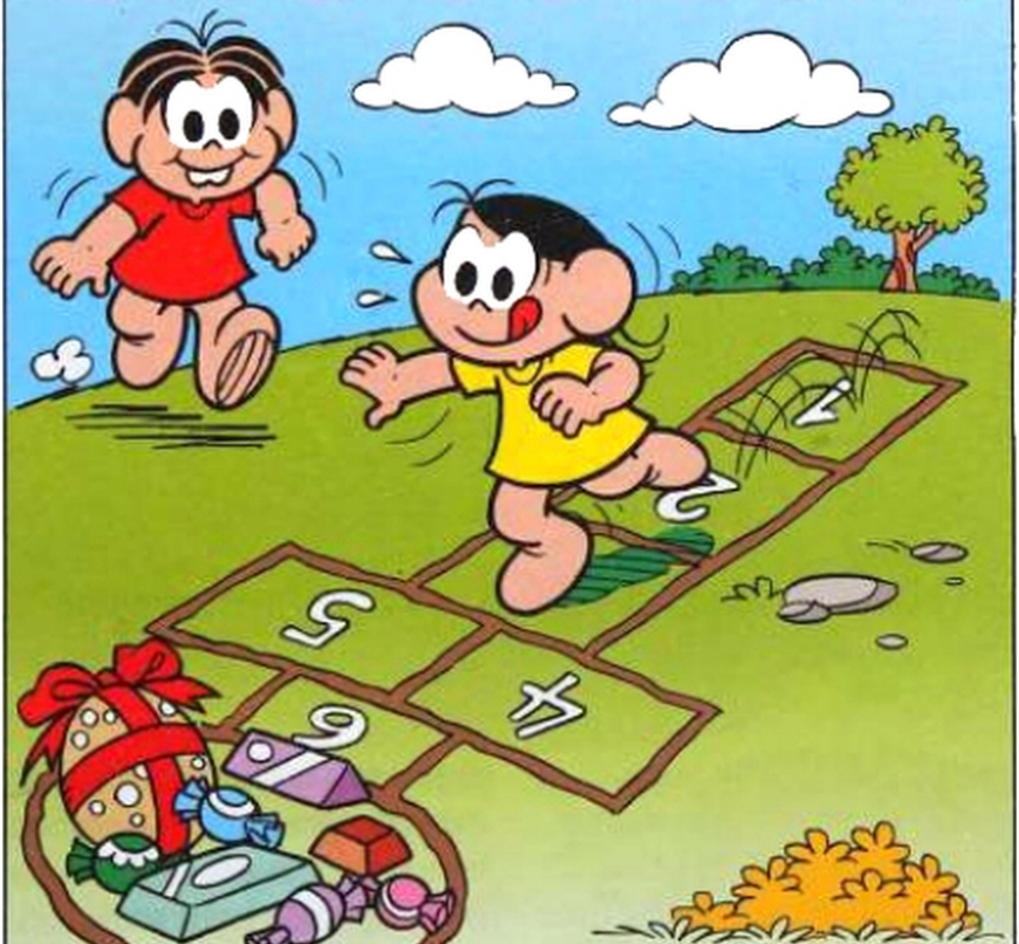
- meio litro de leite
- 1 xícara de chá de morangos picados
- 2 colheres de sopa de aveia em flocos Nestlé
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 cubos de gelo

Esta receita é moleza de fazer e fica uma delícia. Basta bater todos os ingredientes no liquidificador.

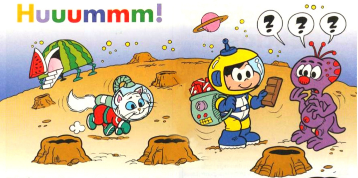
Rendimento: 4 copos.

Capítulo 2

TUDO CHOCOLATE



Huuummm!



Pode ser que você tenha um amigo que não goste de pizza. Ou conheça quem faça uma careta só de ouvir falar em hambúrguer. Sempre tem doido pra tudo. Mas alguém que não goste de chocolate, isso já é demais! Pode sair perguntando para todo mundo. Uns vão dizer que preferem o branco. Outros, que gostam mais do amargo. Agora, se algum engraçadinho falar que não liga para chocolate, chame os jornais rapidinho porque ele deve ser de outro planeta.

Uma História Deliciosa

Dá para imaginar o mundo sem chocolate? Seria a coisa mais chata, hein? Acontece que foi assim durante muito tempo. Isso porque quase ninguém conhecia o cacau, árvore que dá as sementes para fazer o chocolate. Só os astecas, um povo muito antigo, que vivia onde hoje fica o México, sabiam dessa planta. Foram eles que inventaram a primeira receita de chocolate, uma bebida chamada *chocoalt*.

Para falar a verdade, essa receita era bem esqui-

sita. Os astecas torravam e moíam as sementes de cacau, depois misturavam baunilha, água e pimenta. Urgh! O *chocoatl* era amargo pra burro! Mesmo assim, quem experimentava, pedia mais. Foi o que fez um conquistador espanhol, quando chegou na terra dos astecas. Ele gostou tanto daquela bebida que levou mudas de cacau para casa.

Na Espanha, o chocolate fez o maior sucesso. Aí, os espanhóis, espertos como eles só, resolveram dar uma mexidinha na receita dos astecas. Acrescentaram açúcar à bebida para acabar com aquele gosto amargo. Era o que faltava. Depois disso, chocolate virou moda em outros países também e todo mundo começou a bolar novos jeitos de deixá-lo ainda mais gostoso.

Um holandês teve a idéia de fazer chocolate em pó e, depois, montou a primeira fábrica de chocolate. Os ingleses fizeram a primeira barra e os suíços, então, inventaram aqueles que derretem na boca. O chocolate foi ficando tão delicioso que dá até para entender porque os astecas o chamavam de *presente dos deuses*.

Doceiro

Reúna a turma num lugar bem espaçoso e divirta-se com este pega-pega diferente.

Primeiro, combinem onde será o pique. Depois, tirem a sorte para saber quem será o doceiro. Assim que o escolhido disser ***já***, todos começam a pular ao redor dele, perguntando:

— ***Que doce você tem para mim?***

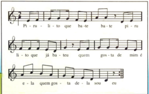
O doceiro, então, diz o nome de um doce. Pode ser bombom, brigadeiro, bolo de chocolate...

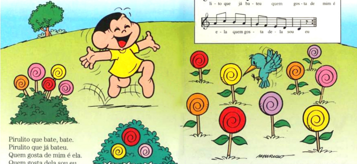
Os jogadores vão repetindo a mesma pergunta, até o doceiro responder:

— ***Nada!***

Aí, a turma corre para o pique, enquanto o doceiro tenta pegar alguém. Quem for agarrado será o próximo doceiro. Se ninguém for pego, a brincadeira recomeça com o mesmo pegador.

Pirulito que Bate, Bate





Pirulito que bate, bate.
Pirulito que já bateu.
Quem gosta de mim é ela.
Quem gosta dela sou eu.

Copyright: 28-06-1941, Mangione, Filhos & Cia. Ltda.

Trabalho de Coelho

Você sabia que o primeiro coelhinho a entregar um ovo de Páscoa foi o tatataravô do Coelho Caolho? Daí em diante, a coelhada dá um duro danado quando chega esta data. Até o Coelho Caolho e os seus filhotes trabalham feito doidos para dar conta de todas as encomendas.

Mas, se coelho não bota ovo, como é que ele entrou nessa história?

Acontece que esse bicho foi eleito o símbolo da Páscoa. Sabe por quê? Porque ele gosta de ter *muitos* filhotes e a Páscoa representa a renovação da vida. Aliás, é por isso também que a gente recebe ovos de presente nessa festa.

Agora, você não acharia estranho se ganhasse um ovo de galinha ou de pata? Pois, antigamente, as pessoas davam ovos de verdade umas para as outras. Eles eram pintados de várias cores e ficavam bem bonitos, mas estavam longe de ser gostosos. Só quando apareceram as fábricas de chocolate é que os ovos de Páscoa viraram a delícia que a gente conhece hoje.

Com essa mudança, o trabalho dos coelhos cresceu muito. Principalmente o do Coelho Caolho que, todo ano, além dos ovos da turma, ainda tem que entregar um ovo gigante para a Magali.

Ovos Coloridos

Faça um furo na casca usando um preguinho e escorra o ovo (desenho 1). Lave-a com água e sabão e deixe secar.

Pinte a casca de uma só cor. Para não borrar, passe um canudinho de re-

frigerante pelo furinho e deixe-o apoiado dentro de um copo até a tinta secar (desenho 2). Se quiser fixar bem a pintura, passe verniz *spray* sobre ela.

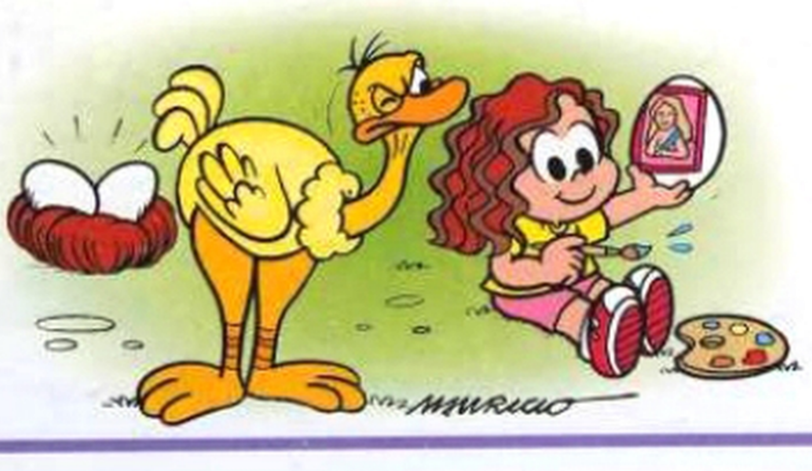
Depois, faça desenhos bem coloridos para decorar o ovo. Então, coloque os doces e balas dentro do ovo e feche-o com fita adesiva.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- ovos
- tinta guache
- canudinho de refrigerante
- fita adesiva colorida
- balas e confeitos de chocolate

1

2



Cauda de Coelho

Quem quiser vencer esse jogo tem que ser ágil como um coelho esperto.

Primeiro, combinem até onde vai a área da brincadeira. Depois, tirem a sorte para saber quem será o coelho e usem um lenço para vendar os seus olhos. Usando um pedaço de fita adesiva, prendam outro lenço nas costas do escolhido para servir de cauda.

A turma fica em volta do coelho e, um de cada vez, tenta tirar a sua cauda. Para não perder o rabo, o coelho tem que estar sempre se mexendo e mudando de lugar o tempo todo. Ao mesmo tempo, ele deve tentar agarrar os outros jogadores. Quem for pego passa a ser o coelho. Se um jogador conseguir pegar o lenço, ganha um ponto. Vence quem marcar mais pontos.

Lira do Guloso Agradecido

Carlos Drummond de Andrade

Merci, merci! (Bis)
Pelos doces Bis-
coitinhos que compraste
para que se afaste
do teu poetinha
a fome daninha
(mas a outra fome, essa nunca vai passar,
ela nunca cessa,
de muito te amar).

"Lira do Guloso Agradecido", de Carlos Drummond de Andrade, in Poesia Errante, Distribuidora Record, Rio de Janeiro. Carlos Durmmond de Andrade, 1988. Graña Drummond www.carlosdrummond.com.br

Cadê o Chocolate?

Para começar esta brincadeira, tirem a sorte para saber quem será a mãe da turma. Os outros serão seus filhos.

A mãe vai precisar de alguma coisa para servir de chave. Pode ser um lápis, um pedacinho de pau ou uma chave velha mesmo. Fazendo mímica, ela tranca um armário de mentirinha cheio de chocolates. Então, põe a chave no bolso e vai passear. Seus filhos saem atrás e, disfarçadamente, pegam a chave. Eles voltam para casa, abrem o armário e comem os doces. Depois, dão um jeito de recolocar a chave no bolso da mãe.

Quando chega do passeio, a mãe da turma abre o armário e começa um jogo de perguntas e respostas com seus filhos:

Mãe: — *Cadê os doces que estavam aqui?*

Filhos: — *Estão na prateleira de cima!*

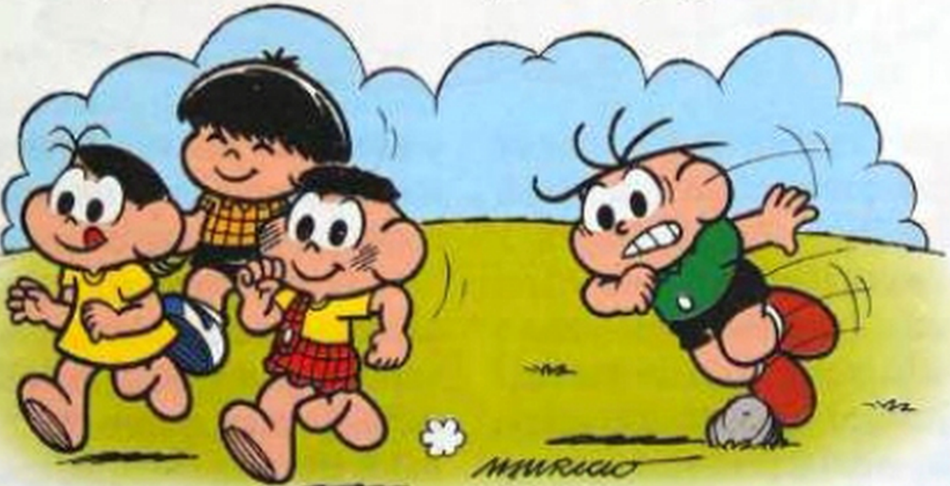
Mãe: — *Não alcanço.*

Filhos: — *Por que não sobe numa escada?*

Mãe: — *E se eu cair?*

Filhos: — *Bem feito!*

Aí, vem a parte mais legal da brincadeira. Todo mundo sai correndo e a mãe tenta agarrar alguém. Quem for apanhado será o próximo pegador.



João Dudu e

Era uma vez dois irmãos que se chamavam João Dudu e Maria Magali. Ele era superenjoado. Ela era supercomilona. Comia tudo o que via pela frente. Quando não estava comendo, estava pensando em comida. De noite, sonhava com lugares cheios de balas, sorvetes e bombons.

O pai deles não agüentava mais pagar a conta do supermercado e foi ficando cada dia mais pobre. A madrasta dos menininhos,

que era a ruindade em pessoa, resolveu dar um jeito na situação. Para isso, teve uma idéia maligna.

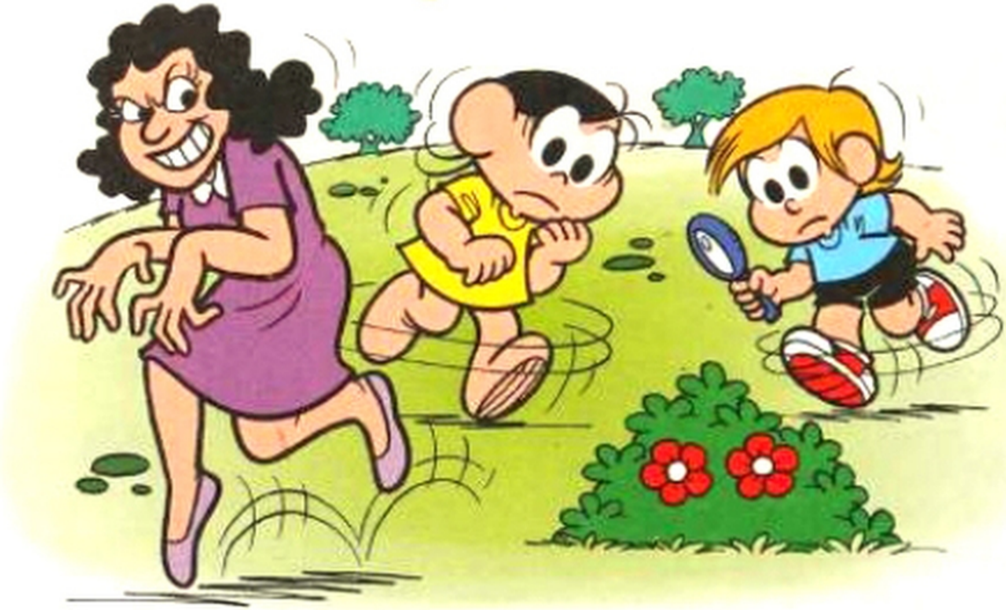
— Olhe aqui, marido! Antes que você vá à falência, vamos abandonar estas crianças na floresta.

Claro que o pai achou a idéia péssima, mas a madrasta era do tipo que não parava de falar e deixou o homem tão maluco, que ele acabou concordando.

Acontece que o João ouviu toda conversa escondido atrás da porta. Contou tudo para a Magali. Antes que ela tivesse um chilique, o menino acalmou-a dizendo que tinha um plano. Foi até o jardim e encheu o bolso de pedrinhas.

No dia seguinte, a madrasta arrancou os dois

da cama e foram todos para a floresta. João Dudu ficou um pouco atrás e foi jogando as pedras pelo caminho. Quando chegaram bem no meio da floresta, a fingida da madrasta deu um berro:



— Ai! Perdi os meus cílios postiços!

Enquanto os meninos procuravam, a danadinha da madrasta deu no pé.

— Muito bonito! — reclamou a Maria Magali. — Estamos perdidos!

— Calma, irmãzinha! É só seguirmos a trilha de pedrinhas e acharemos o caminho de volta!

Não deu outra. Num instante estavam em casa de novo. A madrasta não quis acreditar:

— Praga de crianças! Amanhã vou levá-las para mais longe ainda!

No dia seguinte, logo depois do café da manhã, lá foram eles para a floresta de novo. João Dudu, que não gostava mesmo de comer, guardou seu pedaço de pão no bolso. Enquanto andavam, foi jogando migalhinhas pelo chão.

Chegando no lugar mais escuro da floresta, a madrasta gritou:

— Ai!

A Maria Magali foi logo pensando:

— O que será que esta mentirosa vai inventar?

E a madrasta:

— Perdi meus cílios postiços!

— Que falta de imaginação! — cochichou a Maria no ouvido do irmão. — Ela podia pelo menos bolar outra mentira!

Enquanto os meninos procuravam os cílios, a madrasta desapareceu.

— Fica fria! — disse o João. — Vamos seguir a minha trilha de migalhas e voltaremos para casa!

Mas quando João olhou para o chão, não tinha trilha nenhuma.

— Ué! Será que os passarinhos comeram as migalhas?

— Não! — respondeu a Maria Magali com um sorriso amarelo. — Fui eu!

Agora, eles estavam perdidos mesmo. Andaram e andaram, até que viram uma casinha toda feita de doces.

— Tenho tanta fome que deve ser uma miragem! — suspirou a Magali.

Não era. As paredes da casa eram mesmo feitas de pirulitos, biscoitos, balas, e bombons. E o telhado de barras de chocolate. Para completar, no jardim cresciam lindas melancias!

Maria Magali, sempre faminta, foi comendo o trinco da porta, que era de gelatina, mas logo a dona da casa apareceu. Era uma bruxa feia pra caramba!

Que falta de sorte dos irmãos... Com tanta gente neste mundo, a casa tinha que ser logo de uma bruxa velha. Ela adorou vê-los ali, pois apesar de tanto doce, a malvada gostava mesmo era de devorar criancinhas.

A bruxa prendeu João numa gaiola, dizendo:

— Você é muito magricela. Vai ficar aqui até engordar um pouquinho. Sua irmã vai cozinhar um monte de coisas para você!

Que mancada da bruxa! O João nunca tinha fome. Além do mais, Maria Magali comia tudo assim que ficava pronto. Lambia até o fundo da panela!

Todo dia a bruxa pedia para o João pôr o dedo fora da gaiola, só para ver se ele tinha engordado. O menino, que não era bobo, no lugar do dedinho mostrava um osso de frango.

— Credo! Você parece um palito! Ainda precisa comer mais!

O tempo foi passando e a paciência da bruxa se esgotando. Aí, aconteceu uma catástrofe. A Maria Magali descobriu que o assoalho da casa era feito

de *donuts* recheados com creme de melancia. Toda hora comia um. Não demorou para que a casa despencasse em cima da bruxa, que acabou virando geléia. Os garotos aproveitaram a confusão para fugir.

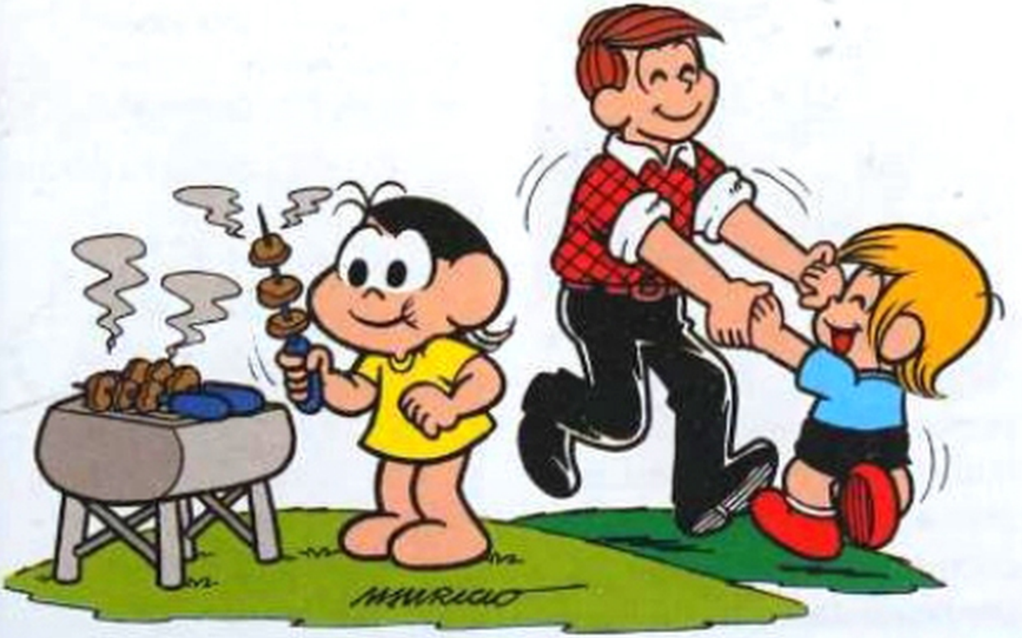
A Magali, que tinha um olfato apuradíssimo, sentiu um cheirinho no ar.

— É o cheiro do churrasco que só o papai sabe fazer! Estamos salvos! — vibrou ela.

Magali foi seguindo o aroma e logo estavam em casa de novo. Lá chegando, o pai contou-lhes que a madrasta já era.

— No dia em que ela os abandonou na floresta, a megera também se perdeu e nunca mais achou o caminho de casa!

— Viva! — gritaram os meninos e todos foram felizes para sempre.



Receitas da Magali

Se você se amarra em chocolate, não perca tempo. Corra para preparar estas receitas.

Bombom Chococo

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 250 gramas de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de Leite Moça
- coco ralado
- forminhas de papel

Rendimento: 50 doces.

Misture a manteiga e o chocolate. Junte o leite aos poucos, amassando tudo muito bem. Faça bolinhas com a massa e passe no coco ralado. Por último, ponha os doces nas fôrmas.

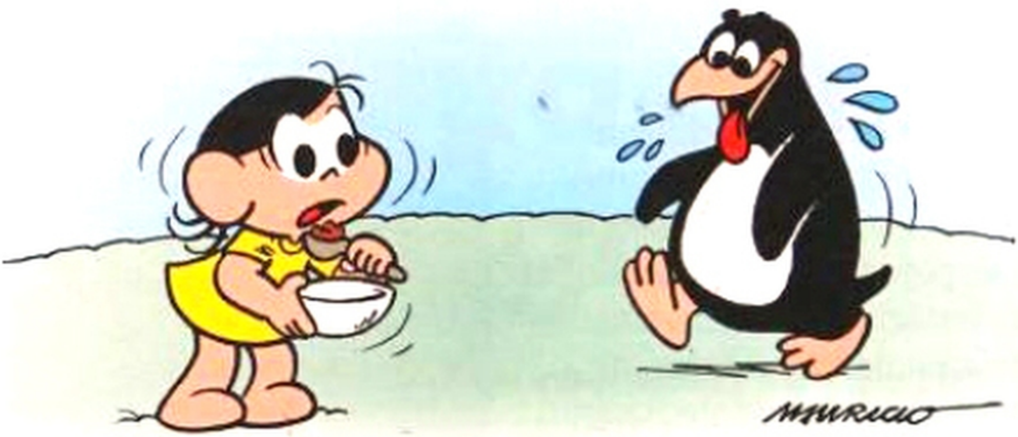
Brigadeirão

Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos o chocolate granulado. Despeje tudo numa tigela refratária untada com manteiga e deixe no forno de microondas durante 8 minutos em potência alta. Com a ajuda de um adulto, desenforme o pudim ainda morno e decore com chocolate granulado. Deixe gelar por 4 horas e ataque.

Rendimento: 8 porções.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 1 xícara de chá de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 ovos
- chocolate granulado



Geladinho

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 pacote de biscoito Maria São Luiz
- 1 xícara de chá de castanha de caju
- 250 gramas de manteiga
- 2 xícaras de chá de Nescau
- 1 xícara de chá de leite
- 1 lata de creme de leite Nestlé

Bata no liquidificador o biscoito e a castanha até ficarem moídos. Com a ajuda de um adulto, bata a manteiga na batedeira até ela virar creme. Junte o Nescau e o leite e bata mais um pouquinho. Aí, misture o biscoito e a castanha. Despeje tudo numa fôrma forrada com papel alumínio e deixe congelar por 2 horas. Desenforme o doce, jogue o creme de leite por cima e... nhac!

Rendimento: 14 porções.

Trufas

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 pacote de biscoito Maizena São Luiz
- 1 lata de Leite Moça
- 1 xícara de chá de castanha-do-pará torrada e moída
- 2 xícaras de chá de chocolate em pó solúvel Nestlé
- meia xícara de chá de açúcar
- forminhas de papel

Moa o biscoito no liquidificador. Despeje numa tigela e junte o Leite Moça, a castanha e uma xícara de chocolate. Amasse tudo muito bem com as pontas dos dedos. Em outra tigela, misture o açúcar com três colheres e meia de chocolate. Faça bolinhas com a massa e passe no chocolate com o açúcar. Aí, ponha as trufas nas forminhas.

Dica: se você untar as mãos com manteiga, fica mais fácil enrolar os doces.

Rendimento: 40 trufas.

Flan de Chocolate

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 lata de Leite Moça
- meia xícara de chá de chocolate em pó solúvel Nestlé

Para fazer esta delícia, dissolva a gelatina em uma xícara de chá de leite. Deixe a mistura no microondas por um minuto e meio em potência alta. Junte o leite restante, o Leite Moça e o chocolate. Bata tudo no liquidificador. Ponha o *flan* em copos plásticos e coloque na geladeira por 2 horas.

Dica: se quiser, misture uma xícara de ameixas pretas ou de pêssegos em calda picados no *flan*.

Rendimento: 10 copos.

Cajuzinho

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 xícaras de chá de amendoim torrado e sem pele
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de Nescau
- 3 colheres de sopa de leite frio
- forminhas de papel

Separe um pouco de amendoim para decorar os cajuzinhos. Bata o restante no liquidificador. Despeje os amendoins moídos numa tigela e junte o açúcar, o Nescau e o leite. Amasse tudo com as pontas dos dedos. Enrole os cajuzinhos, passe-os no açúcar e enfeite com amendoins. Depois, ponha os doces nas fôrmas. Rendimento: 25 docinhos.

Pavê do Coelhinho

Dissolva o Nescau no leite e umedeça os biscoitos. Numa fôrma forrada com papel alumínio, arrume camadas de biscoito e de doce de leite, terminando com o biscoito. Cubra tudo com outro pedaço de papel alumínio e deixe gelar por 1 hora. Desenforme o pavê numa travessa e tire o papel. Cubra o pavê com o *chantilly* e polvilhe com o chocolate granulado.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- meia xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de Nescau
- 1 pacote de biscoito tipo inglês
- 1 lata de doce de leite Ponto Cremoso Nestlé
- 200 gramas de *chantilly*
- 1 xícara de chá de chocolate granulado

Rendimento: 6 porções.

Bombom de Páscoa

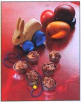
Coloque o chocolate numa tigela refratária e deixe no microondas por 1 minuto em potência média-alta. Com cuidado, tire o chocolate do forno e mexa até esfriar. Misture os crespinhos de arroz. Por último, ponha a massa nas fôrmas e deixe gelar por 15 minutos.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 200 gramas de cobertura de chocolate com leite Nestlé
- 1 xícara de chá de crespinhos de arroz
- forminhas de papel

Dica: você pode trocar os crespinhos de arroz pela mesma quantidade de crespinhos de chocolate, amendoim ou castanha de caju.

Rendimento: 30 bombons.



Bananita

Amasse as bananas com um garfo. Acrescente o chocolate e mexa até formar um purê. Despeje tudo numa tigela refratária e deixe no microondas por 3 minutos em potência alta. Tire do forno e mexa bem. Aí, ponha a tigela no micro-ondas de novo por mais 3 minutos. Junte o Moça Fiesta, mexendo bem. Coloque a massa num prato untado com manteiga e espere esfriar. Depois, enrole as bolinhas, passe no açúcar e arrume nas fôrmas.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 3 bananas-nanicas
- 1 colher de sopa de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 1 lata de Moça Fiesta Beijinho
- açúcar cristal
- forminhas de papel

Dica: unte as mãos com manteiga na hora de enrolar as bananitas.

Rendimento: 45 doces.

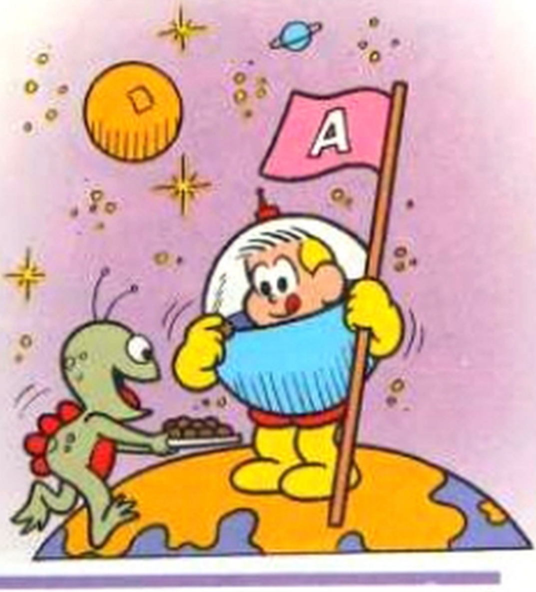
Bolo Espacial

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

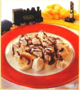
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- meia colher de chá de sal
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 xícara de chá de açúcar
- 4 colheres de sopa de Nescau
- 5 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- manteiga
- 1 lata de Moça Fiesta Chocolate

Peneire a farinha e misture com o bicarbonato, o sal, o açúcar e o Nescau. Junte o óleo, o vinagre, a baunilha e uma xícara de chá de água. Mexa tudo até a massa ficar lisinha. Unte uma fôrma refratária com manteiga e forre com papel toalha. Despeje a mistura na fôrma e deixe no micro-ondas durante 10 minutos em potência alta. Desenforme o bolo e tire o papel e cubra com o Moça Fiesta.

Rendimento: 10 fatias.



Banana Dengosa



VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 lata de Moça Fiesta Chocolate
- 200 gramas de suspiros pequenos
- 8 bananas-nanicas

Corte as bananas em rodelas e coloque em pratinhos. Ponha os suspiros por cima e cubra tudo com o Moça Fiesta. Depois, é só curtir essa delícia.

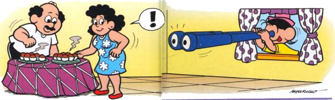
Rendimento: 8 porções.

Bombom Beijinho

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 lata de Moça Fiesta Beijinho
- 250 gramas de cobertura de chocolate Nestlé
- forminhas de papel

Enrole bolinhas de beijinho e coloque num prato. Ponha o chocolate numa tigela refratária e deixe no microondas por 3 minutos em potência média-alta. Tire do forno e mexa até esfriar. Com um garfo, passe os doces no chocolate. Deixe-os sobre um pedaço de papel manteiga ou alumínio até secarem. Depois, é só arrumá-los nas forminhas.

Rendimento: 40 doces.



Maria-Mole Pretinha

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara de chá de açúcar
- meia xícara de chá de chocolate em pó solúvel Nestlé
- chocolate granulado
- forminhas de papel

Deixe a gelatina de molho em meia xícara de chá de água durante 3 minutos. Depois, coloque no microondas por 30 segundos em potência alta. Tire do forno, junte meia xícara de água e mexa bem. Peça a um adulto para bater o açúcar, a gelatina e o chocolate na batedeira até formar espuma. Ponha numa tigela refratária untada com manteiga e espere gelar por 2 horas. Corte a maria-mole em quadrados e passe no chocolate granulado. Então, arrume os doces nas fôrmas.

Rendimento: 24 doces.

Brigadeiro Crocante

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- 1 colher de sopa de manteiga
- meio tablete de chocolate meio amargo
- 2 colheres de sopa de mel
- meio pacote de biscoito Maria São Luiz
- manteiga
- 100 gramas de chocolate granulado
- forminhas de papel

Pique o chocolate e o biscoito. Misture o Leite Moça e a manteiga numa tigela refratária e deixe no microondas por 3 minutos em potência alta. Tire do forno e mexa. Coloque no microondas por mais 3 minutos. Aí, junte o chocolate, o biscoito e o mel, misturando muito bem. Despeje a massa num prato untado com manteiga e enrole os doces. Passe os brigadeiros no chocolate granulado e ponha nas fôrmas de papel.

Rendimento: 40 doces.

Bombom Charmoso

Faça bolinhas com o Moça Fiesta, pondo uma uva no meio de cada uma. Coloque o chocolate numa tigela refratária e deixe no microondas por 2 minutos em potência média-alta. Tire do forno e mexa até esfriar. Com um garfo, passe os doces pelo chocolate e coloque sobre um pedaço de papel alumínio até secarem. Por último, ponha os doces nas forminhas.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Moça Fiesta Cajuzinho
- 4 colheres de sopa de uvas passas sem sementes
- 250 gramas de cobertura de chocolate com leite Nestlé
- forminhas de papel

Rendimento: 40 bombons.

Musse de Chocolate

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 tablete de chocolate meio amargo Nestlé
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 3 claras
- 3 colheres de sopa de açúcar

Coloque o chocolate numa tigela refratária e deixe no microondas por um minuto e meio em potência média-alta. Tire do forno, mexa até esfriar e junte o creme de leite. Peça a um adulto para separar as claras dos ovos das gemas. Aí, diga a ele para bater as claras em neve na batedeira, juntando o açúcar aos poucos. Depois, misture as claras com o creme de chocolate. Coloque a musse em copos plásticos e deixe na geladeira por 3 horas.

Dica: você pode decorar a musse com raspas de chocolate ou cerejas.

Rendimento: 8 porções.

Biscoito Doido

É só provar um destes biscoitos para ficar doido de vontade de comer mais. Misture o Leite Moça, a manteiga e o chocolate numa tigela refratária e deixe no microondas por 3 minutos em potência alta. Tire a mistura do forno e mexa bem. Coloque no microondas de novo por mais 4 minutos em potência média. Pique os biscoitos e junte ao creme de chocolate. Despeje tudo numa fôrma untada com manteiga. Quando o doce esfriar, corte em quadrados e coloque nas fôrmas de papel.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel Nestlé
- meio pacote de biscoito Maria São Luiz
- forminhas de papel

Rendimento: 34 biscoitinhos.

Bolo Furacão

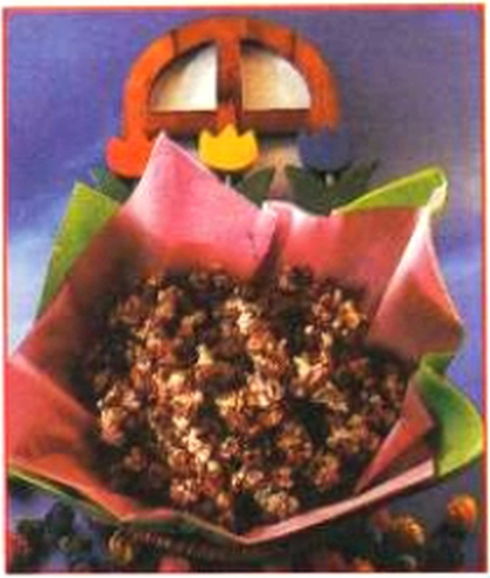
Peneire a farinha. Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, duas xícaras de chá de leite, a manteiga, uma xícara de chá de chocolate, a farinha e o fermento. Unte uma fôrma refratária e forre com papel toalha. Coloque a mistura na fôrma e deixe no microondas por 14 minutos em potência alta. Desenforme o bolo. Para o glacê, misture meia xícara de chocolate, duas colheres de sopa de leite e o açúcar de confeiteiro. Aí é só espalhar o glacê sobre o bolo ainda quente.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá e meia de leite
- 100 gramas de manteiga
- 1 xícara e meia de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro

Rendimento: 12 pedaços.

Pipoca com Nescau



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 6 colheres de sopa de Nescau
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 1 pacote de milho de pipoca para microondas

Coloque numa tigela refratária 10 colheres de sopa de água, o Nescau e o açúcar. Deixe no forno de microondas por 11 minutos em potência alta. Depois, prepare a pipoca seguindo as instruções da embalagem. Despeje a pipoca numa travessa e misture a calda de chocolate.

Rendimento: 10 porções.

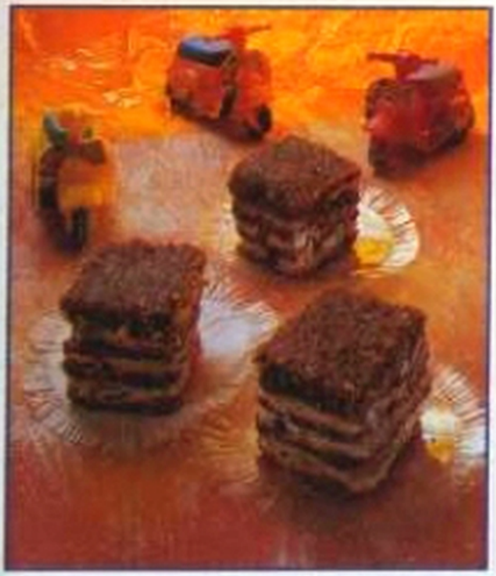
Torrone

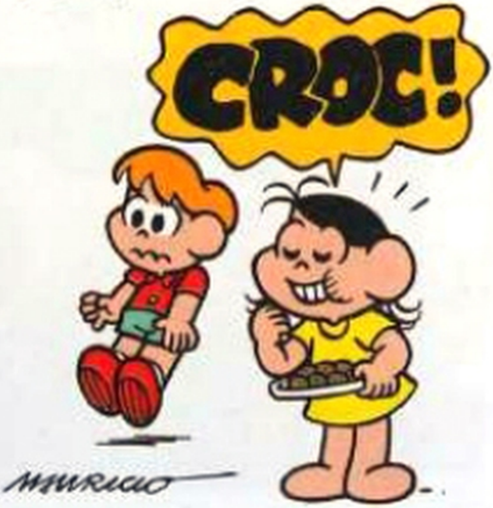
Misture o chocolate, a aveia e o açúcar numa tigela refratária. Junte o leite e a manteiga aos pouquinhos, mexendo bem. Deixe no microondas por 2 minutos. Tire do forno e mexa. Ponha a tigela no microondas por mais 2 minutos. Despeje um pouco de creme numa travessa e cubra com os biscoitos. Vá alternando as camadas até terminar com o creme. Cubra tudo com papel alumínio e espere gelar por 2 horas. Corte o doce em quadrados.

Rendimento: 18 pedaços.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 xícaras de chá de aveia em flocos Nestlé
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 8 colheres de sopa de leite
- 200 gramas de manteiga
- 1 pacote de biscoito cream cracker São Luiz





Fofurinha

Misture o chocolate, o Leite Ninho, o Leite Moça e o leite. Depois, enrole os docinhos, passe no açúcar e coloque nas forminhas.

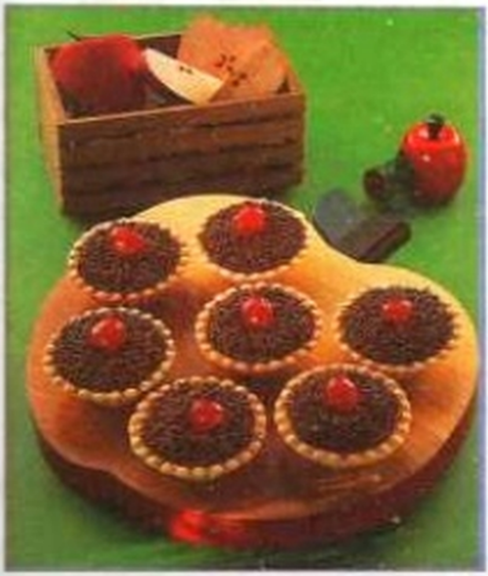
Dica: unte as mãos com manteiga para enrolar as *fofurinhas*.

Rendimento: 30 doces.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 200 gramas de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 400 gramas de Leite Ninho integral
- 1 lata de Leite Moça
- 3 colheres de sopa de leite
- manteiga
- açúcar
- forminhas de papel

Torta Bem Bolada



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 12 fundos de tortinhas prontas
- 1 lata de Moça Fiesta Brigadeiro
- 2 colheres de sopa de leite
- 6 cerejas ao marasquino
- chocolate granulado

Rendimento: 12 tortinhas.

Bata o Moça Fiesta e o leite até conseguir uma mistura cremosa. Depois, recheie o fundo das tortas com esse creme. Corte as cerejas ao meio e coloque uma metade em cada torta. Polvilhe tudo com o chocolate granulado e prontinho!

Dica: você pode trocar os fundos de torta por canudinhos. Aí, misture o Moça Fiesta com apenas uma colher de sopa de leite.

ABC da Cozinha

Açúcar cristal - açúcar mais grosso que o comum.
Açúcar de confeiteiro - açúcar bem fininho usado para fazer glacês e decorar doces, pães e tortas.

Banho-maria - cozinhar ou aquecer alimentos, mergulhando a fôrma onde eles estão em água fervendo.

Cacau - fruto que dá as sementes usadas para fazer chocolate. No Brasil, há plantações de cacau na Bahia e na Amazônia.
Cacaueiro - árvore que dá o cacau.

Claras em neve - quando as claras dos ovos são batidas até formarem uma espuma bem firme.

Confeitar - enfeitar bolos e doces com açúcar ou pastilhas coloridas.

Desenformar - tirar o bolo da fôrma.

Dissolver - misturar com água um ingrediente em pó.

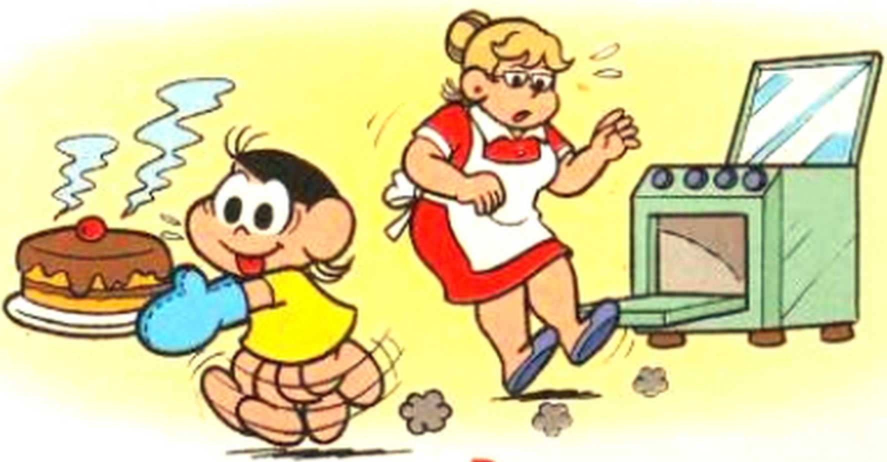
Embeber - mergulhar um alimento numa bebida. Por exemplo, o biscoito no leite.

Fermento - ingrediente que faz a massa crescer e ficar fofinha.

Flan - tipo de pudim.

Glacê - cobertura de bolo. Geralmente é feita com claras em neve e açúcar.

Janduia - creme de avelã usado para rechear doces, bombons e tortas.



Luva de cozinha - luva que protege a mão na hora de pegar vasilhas quentes.

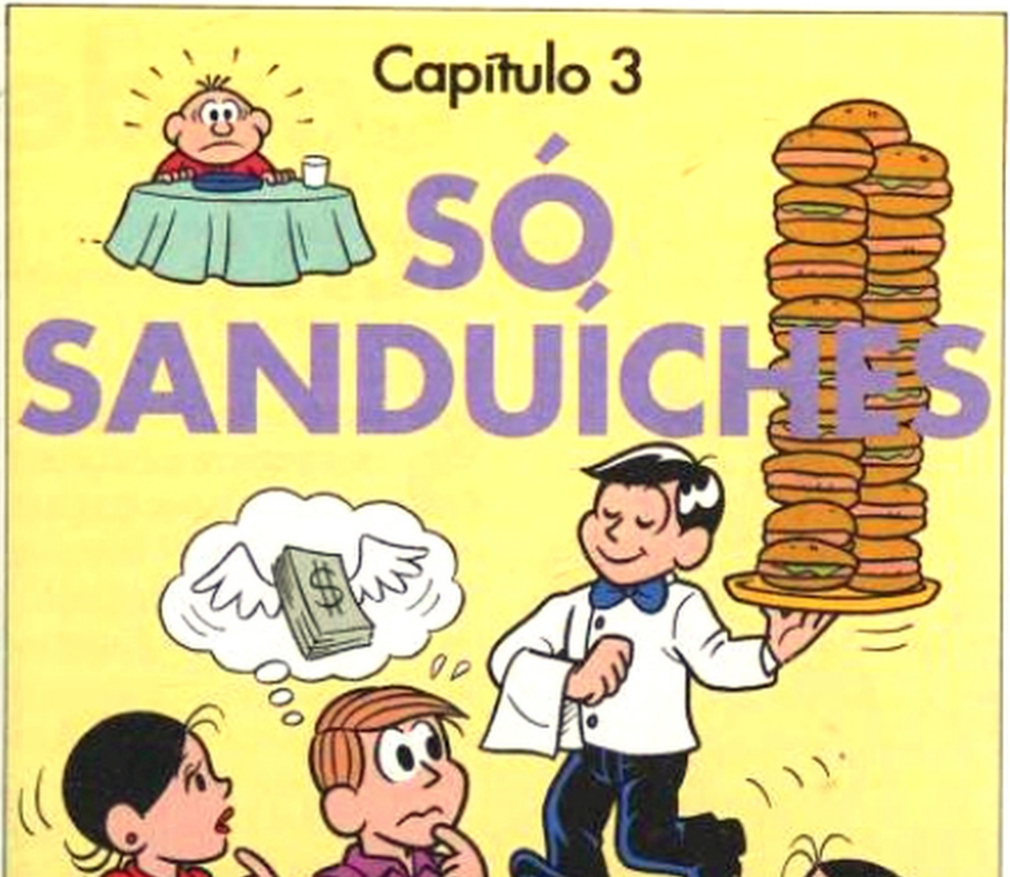
Pralina - creme de amendoim com caramelo usado para rechear bombons.

Preaquecer o forno - ligar o forno e deixá-lo esquentando enquanto se prepara a receita.

Refratário - vasilha feita com um tipo de vidro que pode ir ao fogo e ao forno sem se quebrar.

Regar - molhar um bolo ou massa com alguma bebida.

Untar - passar margarina, manteiga ou óleo numa fôrma para que a massa não grude.


Capítulo 3
SÓ SANDUÍCHES
MAURICIO

Viva o Conde Sandwich!

Será que existe alguma coisa que você goste tanto de fazer que até esqueça de comer? Por exemplo, jogar videogame ou brincar de pega-pega?

Pois, há muito tempo, existiu um inglês maluquinho por jogos de cartas. Era o *conde Sandwich*. Bastava ele pegar no baralho para esquecer da vida.

O conde curtia qualquer jogo. Podia ser vinte e um, buraco, mau mau... E, se os seus amigos estavam ocupados, brincava sozinho mesmo, jogando paciência.

Um dia, o conde estava no meio de uma partida, quando o mordomo avisou que já era hora do jantar.

— Que droga! — pensou ele. — Bem na minha vez de pegar uma carta do monte!

Para não parar aquela rodada, Sandwich disse que queria apenas um pedaço de carne no meio de duas fatias de pão. Foi amor à primeira mordida. Ele gostou tanto do lanche que o repetiu várias vezes, mesmo quando não estava jogando.

Até o mordomo, que tinha achado toda aquela história muito esquisita, acabou aprovando a receita e bolou muitos outros recheios para o pão.

No final, a invenção ficou conhecida por sanduíche e, você deve saber, é um sucesso!

Sanduíche Queimou!

Primeiro, escolham um lugar para ser o pique e combinem a área da brincadeira. Depois, tirem a sorte para saber quem será o cozinheiro. Os outros sentam-se no chão e escolhem um ingrediente do sanduíche. Por exemplo, queijo, alface, pão... Dois jogadores não podem ser a mesma coisa.

O cozinheiro anda entre os jogadores, dizendo:

— Tenho que fazer um sanduíche e preciso de pão.

Quem for o pão levanta e segue o cozinheiro. Ele continua citando outros ingredientes até que todos fiquem de pé. Então, a turma forma uma roda e o cozinheiro vai para o meio, falando:

— Meu sanduíche está esquentando.

Nesse momento, os jogadores começam a andar bem depressa, tentando passar à frente uns dos outros. Logo em seguida, o cozinheiro avisa:

— Meu sanduíche está quente.

E os jogadores começam a correr, sempre em círculos. De repente, o cozinheiro grita:

— Meu sanduíche queimou!

Aí, todo mundo foge. O cozinheiro tem que pegar um dos colegas antes que eles alcancem o pique. Quem for apanhado será o próximo pegador.

Esculturas de Pão

Você já ouviu falar em August Rodin? Ele foi um dos maiores escultores que já existiu.

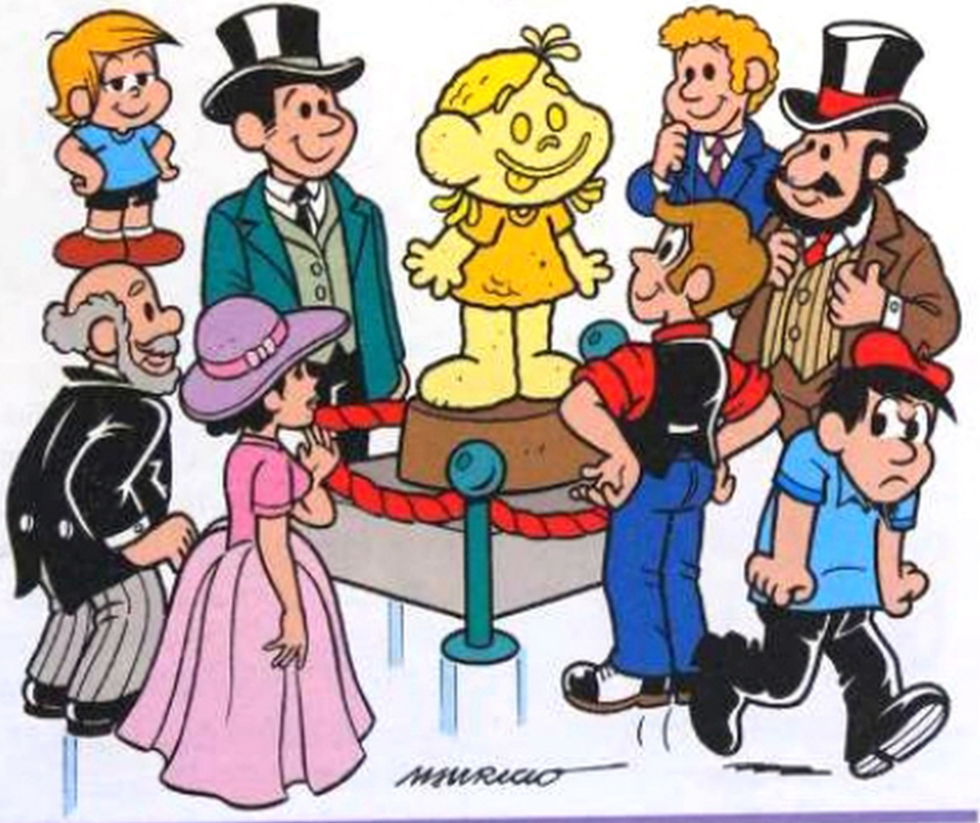
Rodin criava esculturas superlegais, usando gesso, barro, mármore e ferro. A sua obra mais famosa chama-se *O Pensador* e é a estátua de um homem sentado numa pedra.

E você? Não quer ser um escultor também? Para começar, é só tirar o miolo de alguns pãezinhos e soltar a imaginação.

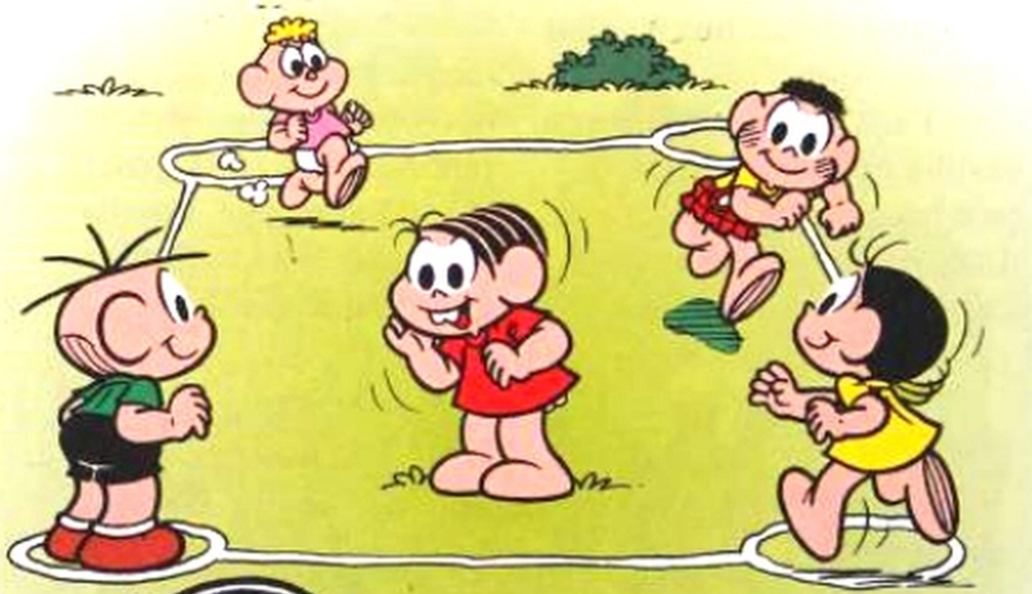
Faça assim: encha uma vasilha com água e umedeça o miolo sem encharcá-lo. Amasse-o até ficar bem lisinho. Aí, é só modelar o que der na cabeça. Depois, deixe suas obras secarem e pinte-as com tinta guache.

Quem sabe, um dia, você não fica tão famoso quanto o Rodin?

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- miolo de pão
- tinta guache



Pão Quente



Chame quatro amigos para brincar. Risquem no chão um quadrado bem grande com um círculo em cada ponta. Eles serão as casas dos jogadores. Em seguida, tirem a sorte para saber quem é que vai ficar sem casa.

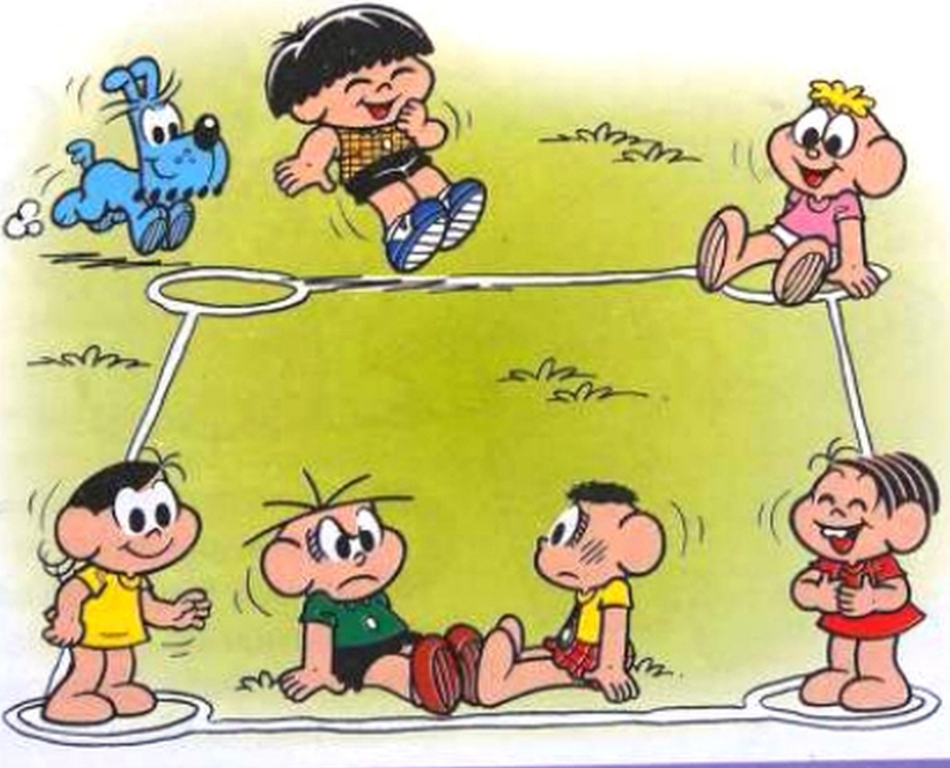
Os participantes vão para dentro dos círculos. Quem estiver de fora pergunta a um dos colegas:

— ***Tem pão quente?***

— ***Aqui, não. Só na casa do... .*** — responde o jogador, dizendo o nome de outro amigo.

Quem estiver sem casa, então, repete a mesma pergunta ao colega mencionado e assim por diante.

Enquanto isso, os outros participantes vão mudando de lugar. Quem estiver sem casa tem que ficar ligado nessas trocas para ocupar um dos círculos enquanto seu dono estiver fora. Aí, o jogador que perder a casa é que sai pedindo pão.



O Cachorro-Quente

Com certeza você já comeu um cachorro-quente. Mas talvez não saiba por que ele tem este nome engraçado. Claro que tudo começou com um cão.

O Cachorro-Quente

Com certeza você já comeu um cachorro-quente. Mas talvez não saiba por que ele tem este nome engraçado. Claro que tudo começou com um cão.

Era uma vez um alemão que gostava tanto do seu cachorrinho que quis homenageá-lo, inventando alguma coisa diferente para comer. Então, ele colocou uma salsicha no meio de duas fatias de pão. No fim, o sanduíche ficou a cara da tal mascote, que era um cachorro bassê, daqueles que têm o corpo comprido feito salsicha.

A novidade pegou, mas não foi chamada de cachorro-quente logo de cara. Quando os imigrantes alemães se mudaram para os Estados Unidos levaram junto a sua receita do sanduíche. E foi lá que ele ganhou o nome de *hot dog*, que quer dizer cachorro-quente em inglês.

Durante um jogo de beisebol, um vendedor achou que estava muito frio para vender refrigerantes. Como ele sabia fazer cachorro-quente, levou para o estádio um caldeirão de água fervendo cheio de salsichas e começou a fazer o sanduíche. Resultado: vendeu tudinho. No outro dia, ninguém falava no jogo, só na nova gostosura.

Seu Manoel e a Cantiga do Pão

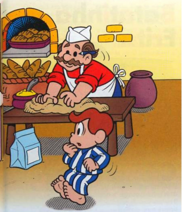
Luís Pimentel

Seu Manoel da padaria
acordava todo dia
mais cedinho que podia
e danava a fazer pão.

Fazia também bolacha,
broa, biscoito na massa
amassadinha com a mão.

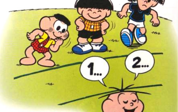
Até que um dia
seu Manoel da padaria
se cansou da correria
e parou de fazer pão.

Pendurou uma plaquinha
simplesinha na portinha
dizendo apenas TEM NÃO.



Poema de Luís Pimentel - Meninos de Roça, Cantigas de Roda/Editora Globo.

Batatinha Frita



Chame quantos amigos quiser para brincar de *batatinha frita*. Primeiro, risquem no chão duas linhas paralelas, a uns 3 metros uma da outra. Aí, tirem a sorte para saber quem será o batatinha.

Os jogadores vão para trás de uma das linhas. O batatinha, de costas para os colegas, fica atrás da outra, dizendo devagar e alto:

— ***Batatinha frita, um, dois, três.***

Quando chegar no ***três***, ele se vira de repente.

Enquanto o batatinha estiver de costas, os jogadores têm que pular até a linha onde ele está. Quem conseguir atravessá-la antes de ele se virar, passa a ser o batatinha.

Branca de Fome

Era uma vez uma linda princesinha chamada Branca de Fome. Ela vivia com o seu estômago real roncando. E não era porque não se alimentava direito. Os cozinheiros davam o maior duro no palácio. Mal terminavam de preparar o café da manhã, já começavam a fazer o almoço. Nem terminavam de lavar a louça, corriam para que o jantar estivesse pronto a tempo.

Fora o seu apetite, Branca era uma gracinha, igual a todas as princesas dos contos de fadas. Gostava dos animais, ajudava as velhinhas a atravessarem a rua e... tinha uma madrasta que era uma bruxa!

A rainha era chata pra burro. Vivia reclamando que as jóias da coroa não davam para pagar a conta do supermercado. E também que não agüentava mais as queixas dos cozinheiros, cansados de tanto trabalho. Para falar a verdade, tudo isso era papo furado. A rainha morria de inveja da princesa porque ela comia, comia e comia e estava sempre em forma.

Um dia, depois de malhar horas na academia de ginástica, a rainha resolveu fazer uma refeição *light*. Vasculhou toda a cozinha atrás de biscoitos de glúten, pão *diet*, geléia sem açúcar e... nada! Um dos cozinheiros resolveu abrir o jogo antes que a bronca sobrasse para ele:

— Acabou tudo, majestade! Branca de Fome quis um lanchinho extra e a despensa ficou a zero.

Se tinha uma coisa que deixava a rainha maluca era quebrar a dieta. A malvada ficou tão brava que decidiu se livrar da princesa. Mandou um de seus guardas levar Branca de Fome para um piquenique na floresta e deixá-la por lá. Acontece que, na hora H, o guarda ficou morrendo de dó da princesinha e contou todo o plano sujo da rainha.

— Pois, agora, quem não quer mais voltar para aquele castelo sou eu! — disse Branca de Fome. — Tirei 10 no curso de sobrevivência na selva para princesas. Posso me virar muito bem por aqui!

Sozinha na floresta, Branca acabou com os lanches do piquenique e passou o resto do dia procurando frutas silvestres para a sobremesa. Procura daqui, procura dali, acabou achando uma cabana.

— Puxa, que sorte! — pensou. — Deve ser a casa de alguma vovozinha solitária. E essas vovozinhas cozinham tão bem!

Ela bateu na porta. Como ninguém atendeu, foi entrando. A princesa não era de fazer cerimônia e, já que estava lá dentro, aproveitou para fazer mais um lanche. Enquanto esperava alguém chegar, decidiu tirar um cochilo. Nisso,

apareceram sete anões, que eram os donos do lugar. Eles levaram o maior susto quando descobriram que alguém tinha chupado todo o sorvete do *freezer*. E levaram um susto maior ainda quando ouviram um RONC! vindo do quarto, ou melhor, do estômago da princesinha.

Branca contou a sua triste história para os pequeninos, que toparam deixar que ela morasse na cabana. Todos os dias, os anõezinhos saiam para trabalhar e a princesa ficava arrumando a casa:

— Gente! Como dá trabalho cuidar desses baixinhos! — pensava a princesa durante a faxina. — Imagine só se fossem sete jogadores de basquete!

Enquanto isso, lá no castelo, a rainha estava feliz da vida porque tinha perdido meio quilo e achava que ia ser moleza ganhar o concurso de *miss* do reino. Toda metida, foi para a frente do seu espelho mágico e perguntou:

— Espelho, espelho meu, quem é mais magrinha do que eu?

— Branca de Fome! — respondeu o espelho.

— Mas ela não vive mais aqui, seu bobão! — disse a rainha. — Eu tô perguntando se alguma garota do reino pode me vencer no concurso.

— Acontece, gorducha, que Branca de Fome mora na floresta e, se ela entrar no concurso, você não tem chance.

Na hora, a megera bolou outro plano. Preparou uma porção gigante de maçãs do amor bem açucaradas. Depois, se disfarçou de velhinha e levou os doces para a princesa.

— Quero só ver ela continuar magrela depois de todas essas calorias — pensava a bruxa.

Branca não desconfiou de nada e foi devorando todas as maçãs. Na última mordida... Tóim! caiu dura de tanto comer.

Os anões encontraram a princesa estatelada no chão. O príncipe Quinzinho, que costumava caçar por ali, chegou bem nessa hora. Vendo aquela menininha tão lindinha, não agüentou. Pediu para os anões olharem para outro lado e deu o maior beijão na Branca de Fome. Ela abriu os olhos e se apaixonou pelo príncipe no ato. E ficou mais apaixonada ainda quando soube que ele era dono de uma rede de padarias. Os dois se casaram e viveram felizes para sempre. E os anõezinhos ficaram supercontentes, porque não precisaram mais dividir seus biscoitos recheados com ninguém.

Só mesmo a rainha malvada não se deu bem nesta história. Ela ganhou o concurso de *miss* e se tornou uma *top model* famosíssima. Mas nunca mais pôde comer chocolates, balas e sorvetes para não perder o emprego!

Receitas da Magali

Bateu aquela fome? Então, é só escolher um destes deliciosos sanduíches.

Minissanduíche

Misture o queijo prato, a maionese e a mostarda. Depois, é só rechear dois biscoitinhos e pronto!

Rendimento: 20 minissanduíches.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 xícaras de chá de queijo prato ralado
- 2 colheres de sopa de maionese
- 1 colher de chá de mostarda
- 1 pacote de biscoito Salclic Tradicional São Luiz

Sanduíche Legal

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 copo de requeijão cremoso Nestlé
- 1 xícara de chá de lombo canadense picado
- 1 colher de sopa de salsa picada
- fatias de queijo prato
- tomate-cereja
- 9 fatias de pão integral sem casca
- 9 fatias de pão de fôrma sem casca

Misture o lombo com o requeijão e a salsa. Passe esse patê numa fatia de pão integral e cubra com uma fatia de pão de fôrma. Divida o sanduíche ao meio. Corte as fatias de queijo e enrole. Ponha um rolinho de queijo e um pedaço de tomate sobre cada sanduíche e prenda com um palito. Aí, é só dar a primeira mordida.

Rendimento: 18 sanduíches.

Sanduíche Verão

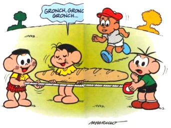
Para começar, tire o caroço e pique as azeitonas. Aí, fatie os tomates e corte o pão de fôrma em rodelas. Com um garfo, amasse as sardinhas com a salsa até conseguir uma pasta. Junte o creme de leite à mistura. Depois, recheie o pão com o patê, uma fatia de tomate e as azeitonas.

Dica: dá para cortar o pão pressionando a borda de um copo sobre ele.

Rendimento: 5 sanduíches.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de sardinhas
- 1 colher de sopa de salsa picada
- meia lata de creme de leite Nestlé
- meio pacote de pão de fôrma
- 2 tomates
- azeitonas pretas



Sanduíche Nhac!

Corte o queijo em tirinhas. Tire os caroços e pique as azeitonas. Misture o creme de leite, o suco de limão, o queijo, as azeitonas e o sal. Espalhe essa mistura, a alface e as fatias de salame no meio das baguetes.

Rendimento: 4 sanduíches.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

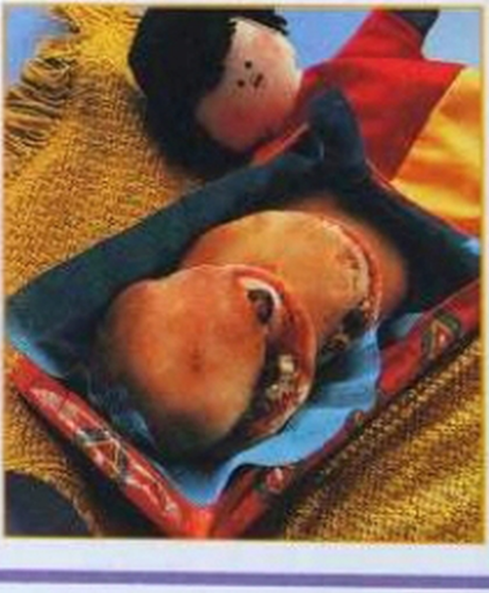
- meia lata de creme de leite Nestlé
- 1 colher de sopa de suco de limão
- meia colher de chá de sal
- 100 gramas de queijo prato
- meia xícara de chá de azeitonas verdes
- 6 xícaras de chá de alface rasgada
- 100 gramas de salame fatiado
- 4 minibaguetes

Sanduíche das Arábias

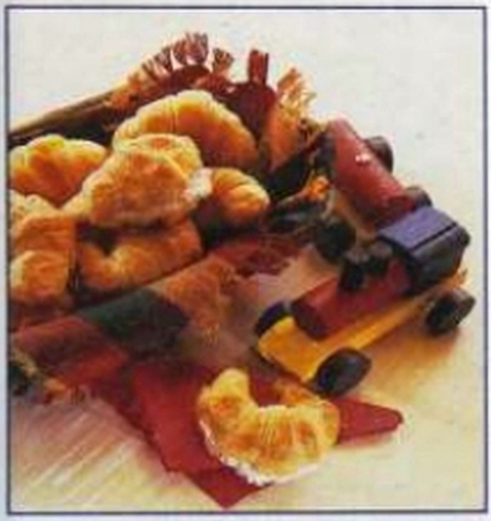
Este sanduíche é mais gostoso do que andar de tapete voador. Comece tirando o caroço e picando as azeitonas. Com cuidado, corte a cebola em rodelas e pique a mussarela. Misture a polpa de tomate com o azeite e uma pitada de orégano. Depois, abra o pão sírio e recheie com o molho de tomate, a mussarela, a cebola e as azeitonas. Parta os sanduíches ao meio antes de servi-los para a turma.

Rendimento: 10 sanduíches.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- meio vidro de Molho Ervas Finas Maggi
- 1 colher de sopa de azeite
- orégano
- 200 gramas de mussarela
- 1 cebola média
- 1 xícara de chá de azeitonas pretas
- 5 pães sírios



Sanduíche Cowboy



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 250 gramas de presunto cozido
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 3 colheres de sopa de suco de limão
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de Fondor Maggi
- 15 *minicroissants*

Deixe a manteiga fora da geladeira para amolecer. Enquanto isso, corte o presunto em pedacinhos. Coloque-o numa tigela e junte aos poucos o creme de leite, o suco de limão e a manteiga. Misture tudo e tempere com o Fondor Maggi. Corte os pães e recheie com o patê.

Rendimento: 15 sanduíches.

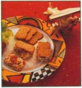
Sanduíche Praiano

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 3 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de sal
- 1 lata de atum
- meia colher de sopa de salsa picada
- 1 pacote de pão de fôrma sem casca

Primeiro, pique bem o atum. Aí, misture o atum com o creme de leite, o sal, o suco de limão e a salsa. Recheie duas fatias de pão com esse patê e corte em quatro quadradinhos.

Rendimento: 40 sanduíches.

Sanduíche Esperto



VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 200 gramas de mussarela
- 2 tomates
- orégano
- 1 pacote de biscoito Salclic Integral São Luiz

Que tal recrutar um adulto para ajudar nesta receita? Peça a ele para ralar a mussarela e também para tirar a pele e as sementes dos tomates. Corte os tomates em cubinhos e misture com a mussarela e uma pitada de orégano. Depois, recheie os biscoitos.

Rendimento: 20 sanduíches.

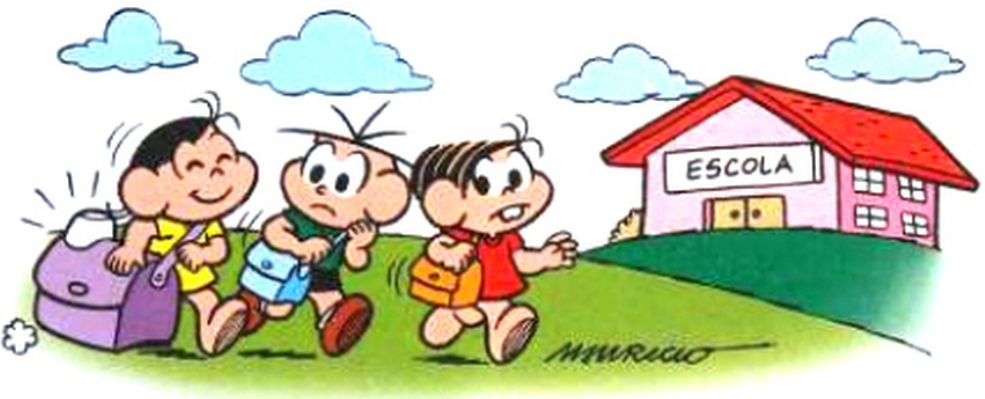
Sanduíche Campeão

Bata presunto picado no liquidificador. Misture o presunto moído com o creme de leite, o Fondor e as azeitonas verdes. Junte o suco de limão à pasta e mexa bem. Recheie duas fatias de pão com este patê. Passe o patê também sobre o sanduíche e enfeite com as fatias de presunto. Corte o sanduíche ao meio e complete a decoração com os galhinhos de salsa e pedaços de azeitona preta.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 xícara de chá de presunto picado
- meia lata de creme de leite Nestlé
- 1 colher de chá de Fondor Maggi
- 1 colher de sopa de azeitonas verdes picadas
- 1 colher de sopa de suco de limão
- galhinhos de salsa
- fatias de presunto
- azeitonas pretas
- 16 fatias de pão de fôrma sem casca

Rendimento: 16 sanduíches.



Sanduíche Cremoso

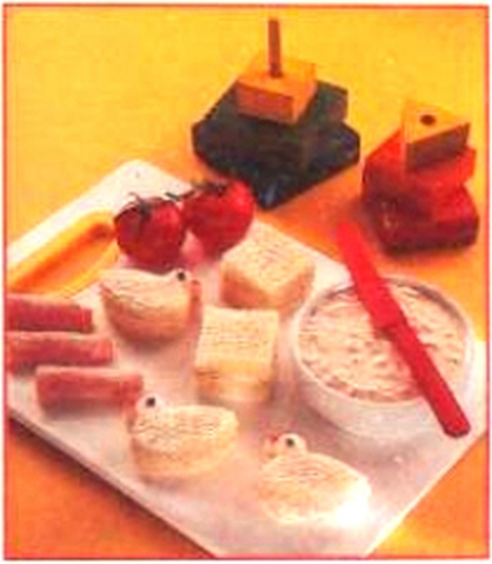
Misture o requeijão, o queijo e a salsa. Monte os sanduíches e corte cada um em quatro quadradinhos.

Rendimento: 20 sanduíches.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 copo de requeijão cremoso Nestlé
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- meio pacote de pão integral sem casca

Sanduíche Surpresa

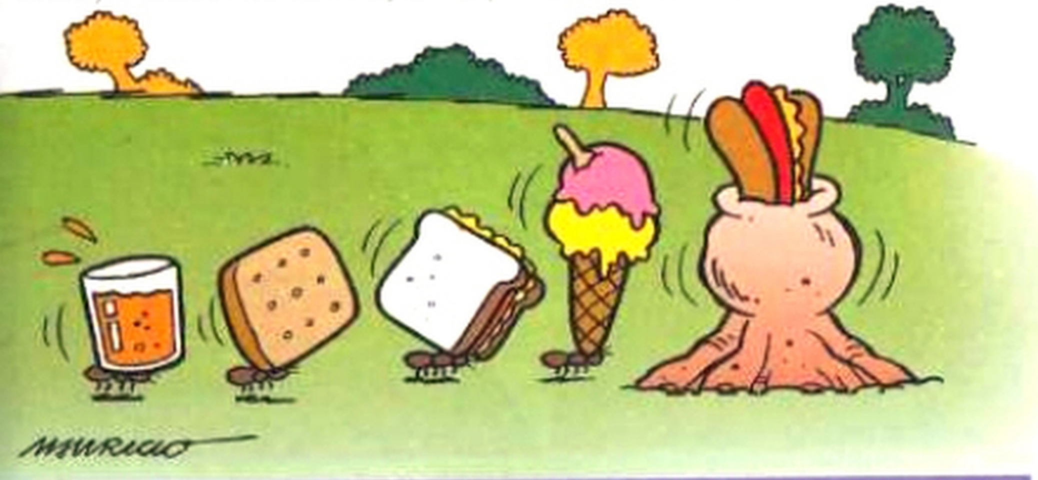


VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 3 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sobremesa de *catchup*
- 1 xícara de chá de peito de peru fatiado e picado
- 1 pacote de pão de fôrma sem casca

Esta receita é muito fácil. Misture o creme de leite, o suco de limão, o sal, o *catchup* e o peru. Monte os sanduíches. Corte cada um em quatro quadradinhos e resista se for capaz!

Rendimento: 40 sanduíches.



Sanduíche Natureza

Deixe a manteiga fora da geladeira até amolecer. Enquanto isso, amasse a ricota com um garfo. Numa tigela, misture a ricota, a manteiga, a alface, a salsa, a cebolinha e o sal. Depois, monte os sanduíches, recheando dois biscoitos.

Rendimento: 20 sanduíches.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 200 gramas de ricota fresca
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de alface picada
- 1 colher de sopa de cebolinha picada
- 1 colher de sopa de salsa picada
- meia colher de chá de sal
- 1 pacote de biscoito Salclic Integral São Luiz

Sanduíche Croc Croc

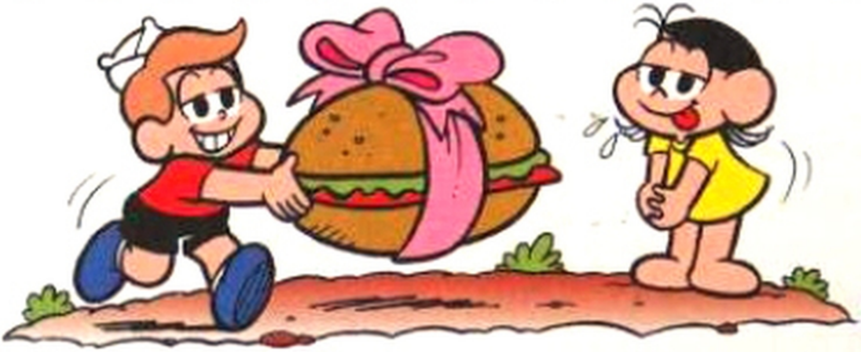
Misture o peru, o suco de limão, salsão, a cebola, o creme de leite e o sal. Coloque o recheio e um pouco de alface no meio das baguetes e... croc, croc!

Dica: o salsão também é chamado de aipo.

Rendimento: 6 sanduíches.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 xícaras e meia de chá de peru defumado picado
- 1 xícara de chá de salsão picado
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- meia lata de creme de leite Nestlé
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- meia colher de chá de sal
- alface picada
- 6 minibaguetes



Sanduíche Mineiro

Com a ajuda de um adulto, rale a cenoura. Misture o queijo, o creme de leite, a cenoura ralada e o sal. Recheie as fatias de pão com o queijo temperado e a alface.

Rendimento: 8 sanduíches.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 xícara de chá de queijo tipo Minas ralado
- meia lata de creme de leite Nestlé
- 1 cenoura média
- 1 colher de chá de sal
- 8 fatias de pão integral
- alface picada

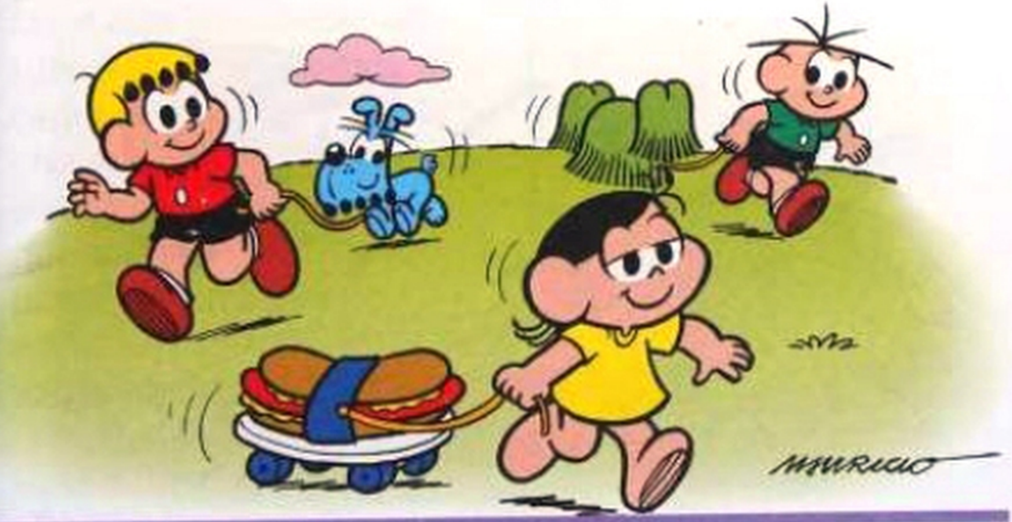
Cachorrão

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 6 salsichas
- 6 pães para cachorro-quente
- meio vidro de Molho Ervas Finas Maggi

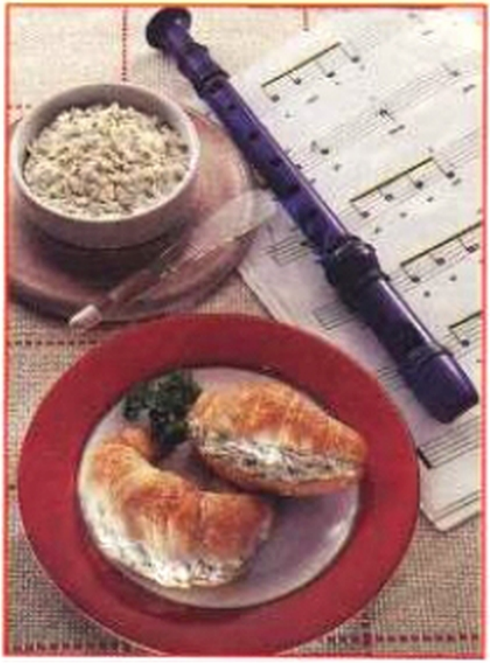
Para fazer esta delícia, lave bem as salsichas. Depois, recheie os pães com as salsichas e o molho de tomate. Embrulhe cada sanduíche num pedaço de papel toalha e deixe-os no microondas por 1 minuto em potência média-alta.

Dica: você pode pôr batata palha no recheio.

Rendimento; 6 sanduíches.



Sanduíche Quero Mais



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 300 gramas de ricota
- 1 copo de requeijão cremoso Nestlé
- 3 colheres de sopa de salsa picada
- 20 *minicroissants*

Amasse a ricota com um garfo. Junte o requeijão e a salsa, misturando bem. Depois é só montar os sanduíches.

Dica: você pode trocar os *croissants* por biscoito Salclic Tradicional São Luiz.

Rendimento: 20 sanduíches.

Sanduíche do Pacífico

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de atum
- meia xícara de chá de repolho ralado
- meia xícara de chá de cenoura ralada
- 1 colher de sopa de cebola picada
- meia lata de creme de leite Nestlé
- 1 colher de sopa de *catchup*
- 1 colher de sopa de suco de limão
- meia colher de chá de sal
- 8 fatias de pão integral
- alface

Qualquer marinheiro de primeira viagem pode fazer este sanduíche. Misture o atum, o repolho, a cenoura e a cebola. Junte o creme de leite, o *catchup*, o suco de limão e o sal. Pique a alface. Recheie os pães com a mistura de atum e a alface. Depois, corte os sanduíches ao meio.

Rendimento: 8 sanduíches.

Croc Chicken

Misture o frango, o sal, o creme de leite, o suco de limão e o cheiro-verde. Espalhe este recheio sobre as fatias de pão e polvilhe o queijo prato por cima. Deixe os pães no forno de micro-ondas durante 2 minutos. Coma o seu *croc chicken* enquanto ele estiver bem quentinho.

Rendimento: 20 porções.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 xícaras de chá de sobras de frango picadas
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 3 colheres de sopa de suco de limão
- 2 colheres de sopa de cheiro-verde picado
- meia colher de chá de sal
- 1 xícara de chá de queijo prato ralado
- 1 pacote de pão de fôrma

Hambúrguer Bacana

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 quilo de carne moída
- 1 envelope de creme de cebola Maggi
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 vidro de Molho Ervas Finas Maggi
- 200 gramas de mussarela fatiada
- 6 pães de hambúrguer

Misture a carne com o creme de cebola e duas colheres de sopa de água. Modele os hambúrgueres na palma da mão. Coloque-os numa tigela refratária e deixe no microondas por 3 minutos em potência alta. Tire os hambúrgueres do forno, vire e asse durante mais 3 minutos. Deixe-os descansar 2 minutos e, depois, cubra-os com duas colheres de sopa de Molho Pizza e fatias de mussarela. Ponha os hambúrgueres no microondas por mais 2 minutos para derreter o queijo. Depois, é só montar os sanduíches.

Rendimento: 6 sanduíches.

Sanduíche Ninja

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 xícara de chá de kani kama desfiado
- 2 colheres de sopa de *catchup*
- meia lata de creme de leite Nestlé
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 colher de sopa de sal
- 8 fatias de pão integral

Misture bem o kani, o *catchup*, o creme de leite, o suco de limão, a salsa e o sal. Depois, é só rechear duas fatias de pão com o patê e saborear esta delícia.

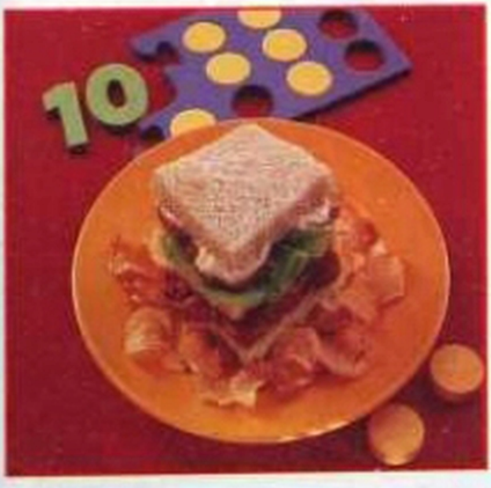
Rendimento: 4 sanduíches.

Sanduíche Tremendão

Corte a cebola e os tomates em rodelas. Ponha a salsicha, o molho de tomate e a cebola numa tigela refratária. Deixe no micro-ondas durante 3 minutos em potência alta. A cada minuto, tire a tigela do forno com cuidado e mexa a mistura. Depois, espalhe as salsichas com o molho numa fatia de pão. Cubra com outra fatia e coloque a alface, o Fondor, as rodelas de tomate e a maionese por cima. Cubra mais uma fatia de pão e pronto!

Rendimento: 12 sanduíches.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 2 xícaras de chá de salsicha em rodelas
- 1 cebola média
- meia lata de molho de tomate refogado peneirado
- 12 folhas de alface
- 2 tomates médios
- Fondor Maggi
- 12 colheres de sopa de maionese
- 36 fatias de pão de fôrma sem casca



ABC da Cozinha

Azeite - óleo tirado da azeitona.

Baguete - pão fino e comprido coberto com gergelim. Foi inventado pelos franceses.

Batata palha - batata cortada em palitos fininhos e, depois, frita.

Bacon - nome em inglês do toicinho defumado cortado em fatias.

Centeio - é uma planta que dá grãos usados para fazer pão.

Cream cracker - biscoito fino e crocante, inventado pelos irlandeses.
Croissant - pãozinho em forma de meia-lua feito com massa folhada.

Defumar - secar a carne na fumaça, para que ela se conserve por mais tempo.
Descansar - não mexer na massa durante um tempo.
Desfiar - transformar um alimento em fios grossos, usando as mãos.

Dip - creme salgado feito principalmente de queijo e maionese.

Gergelim - planta que dá sementinhas marrons ou pretas, usadas para temperar pães e biscoitos.

Hambúrguer - bife redondo e achatado feito de carne moída. Ganhou este nome porque foi inventado na cidade de Hamburgo, na Alemanha.

Kani kama - massa de carne de um bicho muito parecido com o caranguejo.

Orégano - plantinha muito cheirosa que serve como tempero.

Picles - pepino, cenoura e outros vegetais que ficam de molho no vinagre.

Pitada - um pouquinho de algum ingrediente. É a quantidade que cabe entre as pontas dos dedos polegar e indicador.

Polvilhar - espalhar levemente um ingrediente.

Ricota - queijo branco e bem macio. Geralmente é encontrada sem sal.

Sovar - apertar, puxar e esticar a massa várias vezes com as mãos.

Torrada - fatia de pão tostada.

Capítulo 4

ESQUIANDO NO SORVETE

Um Negócio da China!

Se você ouvir alguém dizer que o sorvete é um negócio da China, isso não significa só que ele é muito gostoso. É que essa delícia foi mesmo inventada pelos chineses.

Há muito tempo, numa manhã bem fria, alguém estava olhando um monte de neve e teve a brilhante idéia de misturar o gelo com suco de frutas. Depois desse dia, era só começar o

inverno e lá estavam os chineses recolhendo bolas e mais bolas de neve para fazer sorvete.

Foi aí que um famoso navegador, chamado Marco Pólo, chegou à China. Lá, ele descobriu muitas coisas que nunca tinha visto antes, como o rinoceronte, o macarrão e... o sorvete. Marco gostou tanto daquele doce geladinho que não partiu sem aprender a sua receita, que, depois, foi espalhando por outros lugares.

Nos países onde não neva, como o Brasil, o sorvete demorou um pouco para chegar. Mesmo assim, já faz mais de 150 anos que um navio norte-americano ancorou no Rio de Janeiro com uma carga preciosa: muito gelo, encomendado por dois cariocas que queriam produzir sorvetes por aqui. Todo mundo pirou com a novidade. O gelo e o suco das frutas brasileiras, como o caju, o coco ou o abacaxi, deram misturas fantásticas.

Ainda bem que, hoje, a gente não precisa ficar esperando um navio de outro país para tomar um bom picolé. Tem sempre uma tentadora sorveteria por perto.

Pega Palitos

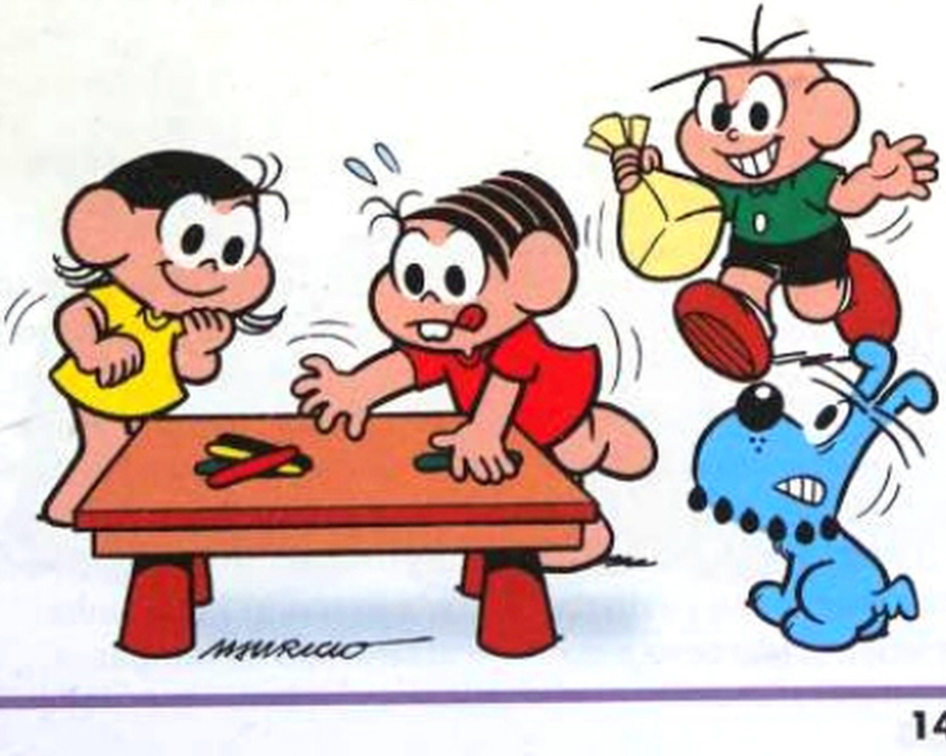
Pinte cinco palitinhos de cada cor e deixe-os secar. Chame um ou dois amigos para brincar e combinem quanto vale cada palito. Por exemplo:

Pretos = 5 pontos.
Vermelhos = 4 pontos.
Amarelos = 3 pontos.
Azuis = 2 pontos.
Verdes = 1 ponto.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 25 palitos de sorvete
- tinta guache de cinco cores diferentes

Tirem a sorte para ver quem começa. O escolhido solta todos os palitos em cima de uma mesa. Depois, começa a recolhê-los, um de cada vez.

Na hora de pegar um palitinho, não vale mexer os outros. Por isso, primeiro é melhor tirar aqueles que estiverem por cima ou os que caírem sozinhos. Quem balançar os palitos ao jogar perde a vez e o palitinho que estava sendo pego fica na mesa. Ganha o jogador que fizer mais pontos.



Qual é a Tampa?

A Magali foi ao supermercado jurando que não ia comprar nenhum doce. Ela resistiu bravamente às bolachas recheadas e nem olhou para os chocolates. Mas, quando chegou perto da geladeira, não teve jeito. Ficou morrendo de vontade de tomar sorvete e acabou levando vários potes para casa. Abriu todos de uma só vez e foi experimentando um pouquinho de cada. Hum, que delícia! Depois, ela descobriu que tinha misturado as tampas.

Será que você consegue ajudar a Magali a encontrar a tampa certa para cada pote?

Resposta: 1 A-Chocolate 2 B-Morango 3 C-Abacaxi 4 D-Creme 5 E-Limão 6 F-Flocos 7 G-Crocante.

Duro ou Mole?

Para brincar de *duro ou mole?*, reúna a turma num lugar bem espaçoso. Depois, tirem a sorte para ver quem fica de pegador. O escolhido será o sol e os outros, os picolés.

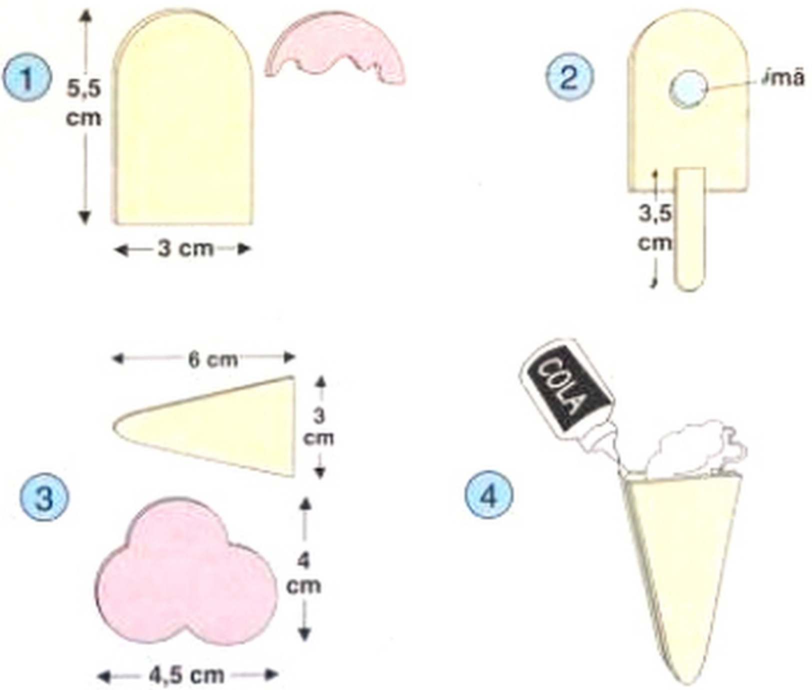
Os picolés contam até três e começam a fugir do sol. Ele tem que agarrar os picolés e gritar ***mole!***. Daí, quem foi pego derrete e fica agachado no chão, sem sair do lugar. Os jogadores que estiverem livres podem salvar os companheiros derretidos. Para isso, é só tocar neles gritando ***duro!***. A brincadeira acaba quando todos forem derretidos. O último a ser agarrado será o próximo pegador.

Ímãs de Geladeira

Para o picolé, copie o molde do sorvete no papelão e o da cobertura na cartolina (desenho 1). Recorte e pinte. Corte um pedaço de 3,5 cm do palito de sorvete e cole atrás do picolé. Cole também o ímã (desenho 2).

Para fazer o sorvete de casquinha, recorte o molde da casquinha e da bola de sorvete no feltro duas vezes (desenho 3). Cole as partes iguais pelas bordas, deixando uma pequena abertura. Encha as peças com algodão e feche as aberturas com cola (desenho 4). Cole as duas peças. Recorte uma bolinha de feltro e cole na ponta do sorvete. Por último, cole o ímã atrás.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- papel ondulado
- cartolina
- 1 palito de sorvete
- tinta guache
- feltro colorido
- 2 ímãs
- cola
- algodão



Passa-Passa

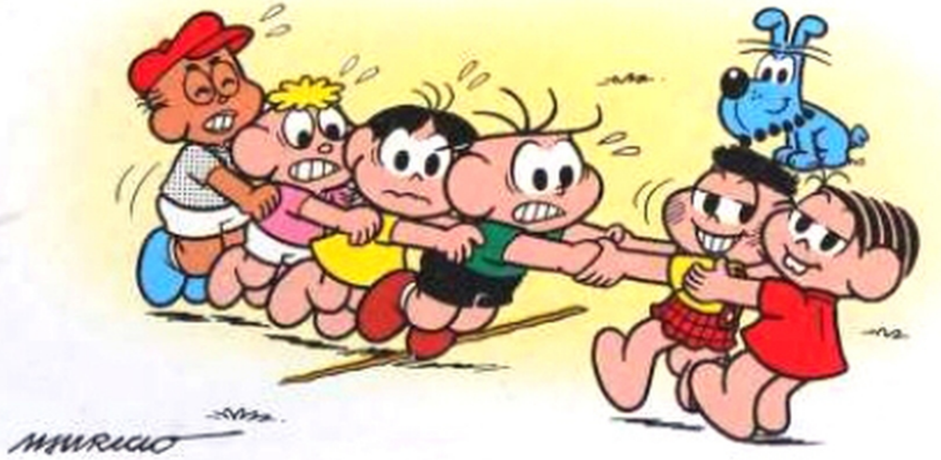
Para brincar de *passa-passa*, escolham duas pessoas para serem os sorveteiros. Em segredo, eles combinam qual o sabor de sorvete que cada um vai vender. Aí, riscam no chão uma linha e se colocam um de cada lado, com as mãos dadas e os braços erguidos, formando um arco. Os outros, em fila, passam

debaixo do arco, cantando:

Passa, passa,
Três vezes.
O último que ficar
Tem mulher e filhos
Que não pode sustentar.
Qual deles será?
O da frente ou o de trás?
O da frente corre muito,
E o de trás ficará!

Assim que chegar no ***ficará***, os sorveteiros abaixam seus braços e prendem quem estiver passando. Sem que ninguém ouça, perguntam ao prisioneiro qual dos dois sabores de sorvete ele quer. O jogador, então, começa a formar uma fila atrás de quem tem o seu sabor preferido.

Depois que todos forem pegos, a brincadeira vira uma espécie de cabo-de-guerra. Os participantes seguram na cintura do colega da frente, contam até três e começam a puxar. Vence a turma que trouxer o sorveteiro do outro time para o seu lado da risca.



Receitas da Magali

Quer se refrescar com estas receitinhas? Só não esqueça de pedir a ajuda de um adulto na hora de usar o liquidificador.

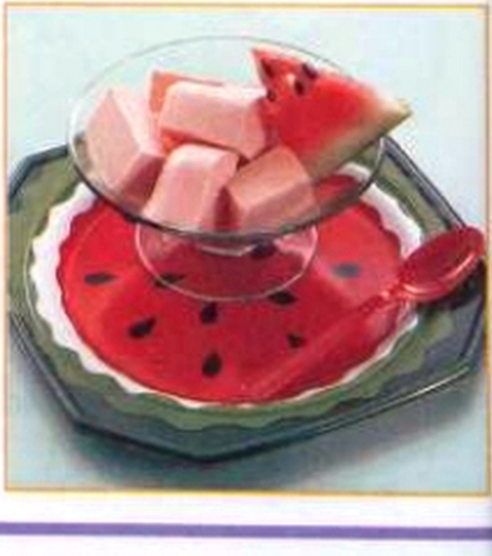
Sorvete Magali

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- 2 vezes a medida da lata de polpa de melancia sem sementes
- 2 colheres de sopa de suco de limão

Bata os ingredientes no liquidificador. Depois, despeje tudo numa fôrma de gelo e deixe congelar por 3 horas.

Rendimento: 6 porções.



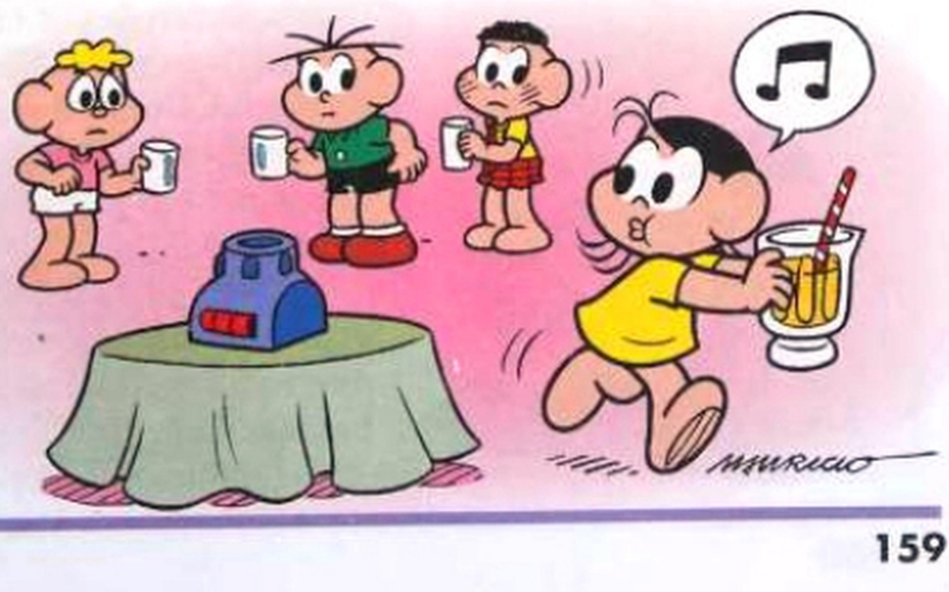
Raspadinha de Maracujá

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

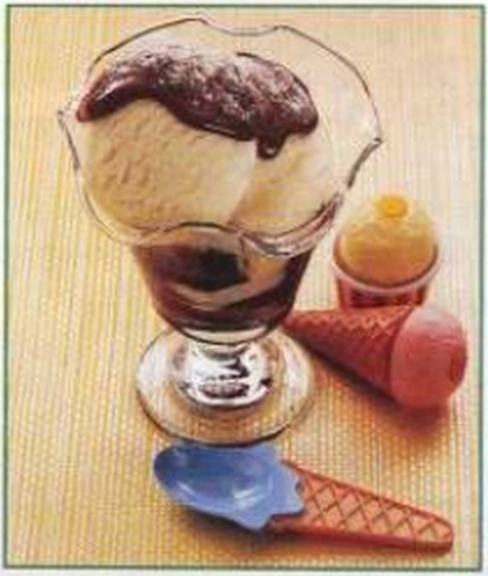
- 3 maracujás grandes
- 1 lata de Leite Moça
- 1 fôrma de gelo

Tire a polpa das frutas e bata no liquidificador com meia xícara de chá de água. Ligue e desligue o aparelho várias vezes para separar bem a polpa das sementes. Coe o suco e bata de novo junto com o Leite Moça. Com muito cuidado, triture o gelo no liquidificador e coloque num copo. Despeje o creme por cima e tome com um canudinho.

Rendimento: 6 copos.



Sorvete Paquerinha



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 colher de sopa de Leite Ninho
- 1 colher de sopa de Farinha Láctea Nestlé
- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de cobertura de chocolate
- 2 bolas de sorvete de creme

Misture o Leite Ninho, a Farinha Láctea e o açúcar até conseguir uma farofa. Forre uma taça com duas colheres de cobertura de chocolate e espalhe um pouco da farofa por cima. Depois, coloque o sorvete de creme. Cubra-o com uma colher de cobertura de chocolate e com o que sobrou da farofa.

Dica: a farofa pode ser guardada durante cinco dias numa vasilha seca e bem fechada.

Rendimento: 1 porção.

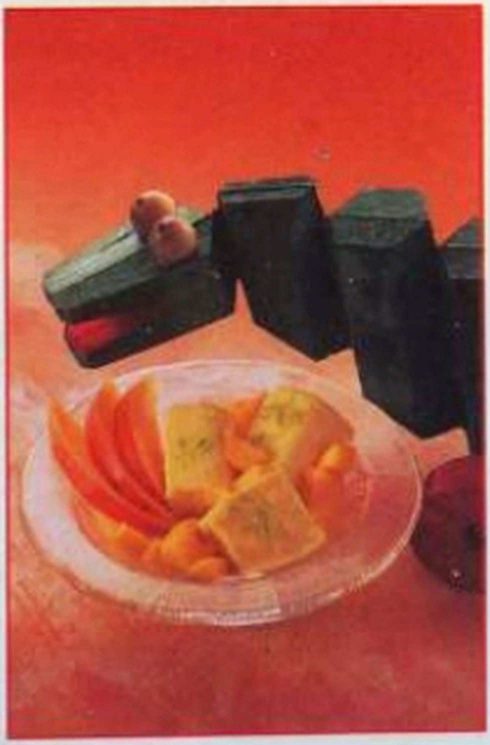
Sorvete de Manga

Descasque as mangas com cuidado, tire os caroços e pique em pedacinhos. Guarde alguns pedaços da fruta para enfeitar o sorvete. Bata no liquidificador o restante da polpa, o Leite Moça e meia medida da lata de água. Despeje tudo numa fôrma de gelo e deixe congelar por 3 horas. Decore o sorvete com os pedaços de manga e com as raspas.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 lata de Leite Moça
- 3 mangas médias
- raspas de limão

Dica: se quiser, você pode substituir as frutas por uma garrafa de suco de manga.

Rendimento: 8 porções.



Raspadinha de Morango

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 lata de Leite Moça
- a mesma medida da lata de morangos
- 1 fôrma de gelo

Lave os morangos. Depois, tire os cabinhos e as folhas das frutas e bata no liquidificador junto com o Leite Moça. Triture o gelo no liquidificador e coloque em copos altos. Aí, despeje o creme de morangos por cima. Uau! Que delícia!

Dica: se você não tiver a fruta fresca, pode trocá-la pela mesma medida de polpa de morango.

Rendimento: 8 copos.

Taça Preto-e-Branco

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 bola de sorvete de coco
- 1 colher de sopa de *marshmallow*
- 1 bola de sorvete de chocolate
- 1 colher de sopa de cobertura de chocolate
- 1 colher de sopa de castanha de caju torrada e picada

Esta receita é muito fácil de fazer e tem um visual superbonito. Coloque a bola de sorvete de coco numa taça e cubra com o *marshmallow*. Ao lado, coloque a bola de sorvete de chocolate e cubra com a cobertura de chocolate. Por último, decore a sua *taça preto-e-branco* polvilhando tudo com a castanha de caju. Aí, atacaaar!

Rendimento: 1 taça.

Sorvete de Abacate

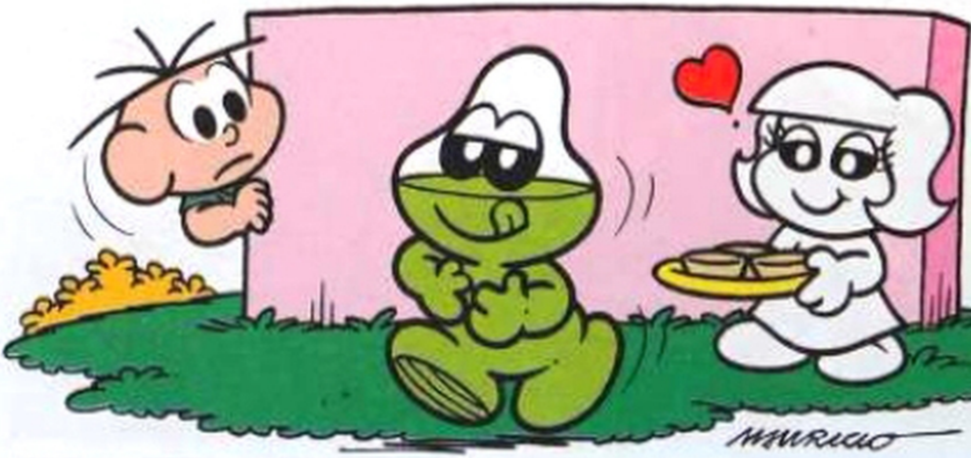
VOCÊ VAI PRECISAR DE:

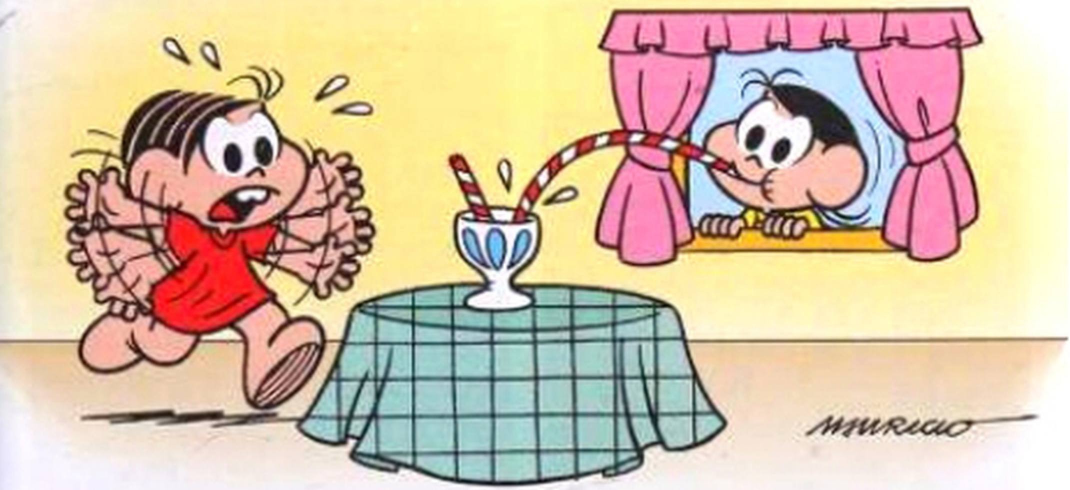
- 1 abacate grande
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 lata de Leite Moça
- a mesma medida da lata de leite

Tire a polpa do abacate e bata no liquidificador com o suco de limão. Junte o Leite Moça e o leite e bata mais um pouco. Despeje o creme numa fôrma de gelo ou tigela refratária e deixe congelar por 3 horas.

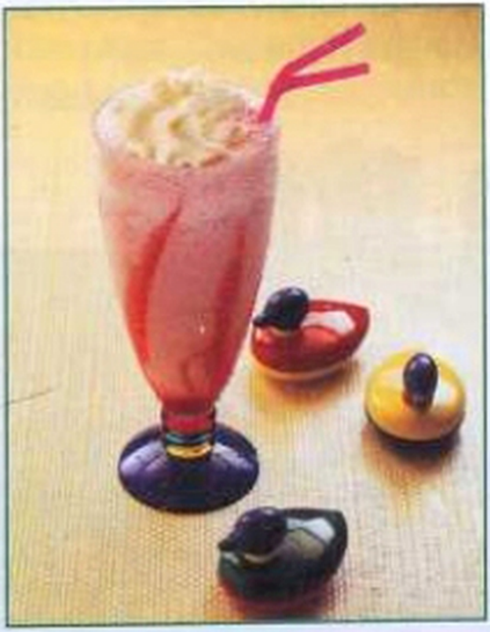
Dica: você pode decorar o seu sorvete com folhinhas de hortelã.

Rendimento: 6 porções.





Ice Cream Soda



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 colher de sopa de cobertura de morango
- 1 bola de sorvete de morango
- meia garrafa de soda limonada gelada
- *chantilly*

Coloque a cobertura no fundo de um copo alto. Bata o sorvete com a soda no liquidificador. Despeje tudo no copo e decore com o *chantilly*. Depois, é só tomar com um canudinho.

Rendimento: 1 copo.

Raspadinha de Laranja

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- a mesma medida da lata de suco de laranja
- 1 colher de chá de raspas de laranja
- 1 fôrma de gelo

Bata no liquidificador o Leite Moça, o suco e as raspas de laranja. Triture o gelo no liquidificador e divida em copos altos. Despeje o creme de laranja por cima e prontinho!

Dica: para usar suco de laranja concentrado, bata uma lata de Leite Moça, a mesma medida da lata de água e meia medida da lata de suco.

Rendimento: 6 copos.

Maga Sorvete

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 4 colheres de sopa de leite
- 1 colher de sopa de Nescau
- 3 biscoitos de leite São Luiz
- 2 bolas de sorvete de creme
- chocolate granulado
- cerejas em calda

Dissolva o Nescau no leite e umedeça bem os biscoitos. Coloque-os no fundo de uma taça e cubra com as bolas de sorvete de creme. Decore com o chocolate granulado e as cerejas em calda.,

Rendimento: 1 taça.

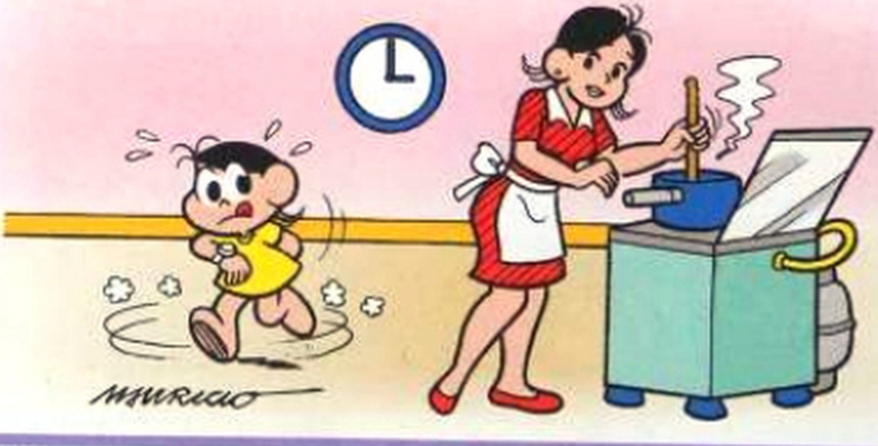
Sorvete de Chocolate

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 tablete de chocolate meio amargo Nestlé
- 1 lata de Leite Moça
- a mesma medida da lata de leite
- raspas de chocolate ou chocolate granulado

Ponha o chocolate numa tigela refratária e deixe no microondas durante 1 minuto em potência média. Tire o chocolate do forno com cuidado e mexa-o até esfriar. Bata-o no liquidificador com o Leite Moça e o leite. Despeje tudo numa fôrma de gelo e espere congelar por 3 horas. Distribua o sorvete em taças e decore com as raspas ou com o chocolate granulado.

Rendimento: 6 taças.



Banana Mineira

Descasque as bananas e corte ao meio no sentido do comprimento. Coloque-as numa fôrma refratária. Misture o açúcar com a canela e polvilhe sobre as frutas. Tampe a tigela e coloque no microondas por 3 minutos em potência alta. Tire as bananas do forno e deixe descansar por 2 minutos. Ponha duas metades de uma banana num prato e cubra com duas bolas de sorvete.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 5 bananas-nanicas
- meia xícara de chá de açúcar
- 1 colher de chá de canela
- 10 bolas de sorvete de creme

Dica: você pode usar também banana-da-terra.

Rendimento: 5 porções.

Sorvete de Morango

Lave bem e pique os morangos. Bata as frutas no liquidificador com o Leite Moça, a mesma medida da lata de água e o suco de limão. Despeje tudo numa fôrma de gelo. Deixe o creme congelar por 3 horas. Depois, distribua o sorvete em taças, enfeite com *chantilly* e morangos e pode curtir essa delícia.

Rendimento: 8 taças.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- a mesma medida da lata de morangos
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- *chantilly*
- morangos para decorar

Milk-Shake Radical

Bata no liquidificador o chocolate em pó, o creme de leite, o açúcar e duas xícaras de chá de água. Despeje tudo em copos altos e coloque duas bolas de sorvete em cada um.

Dica: se quiser o seu *milk-shake* mais bonito e gostoso, decore-o com raspas de chocolate ou chocolate granulado.

Rendimento: 5 copos.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 3 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 10 bolas de sorvete de creme

Taça Prestígio

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 bola de sorvete de chocolate
- 2 colheres de sopa de Leite Moça
- 2 colheres de sopa de coco ralado
- 1 bola de sorvete de coco
- meio tablete de chocolate meio amargo Nestlé

Coloque o chocolate numa tigela refratária e deixe no microondas por 1 minuto em potência média. Tire o chocolate do forno e mexa-o até esfriar. Depois, coloque o sorvete de chocolate numa taça e cubra com o Leite Moça e uma colher de coco ralado. Ponha o sorvete de coco por cima. Cubra-o com o chocolate derretido e o coco restante.

Dica: quer deixar o seu sorvete mais gostoso? Então, decore-o com um chocolate Prestígio Nestlé.

Rendimento: 1 porção.

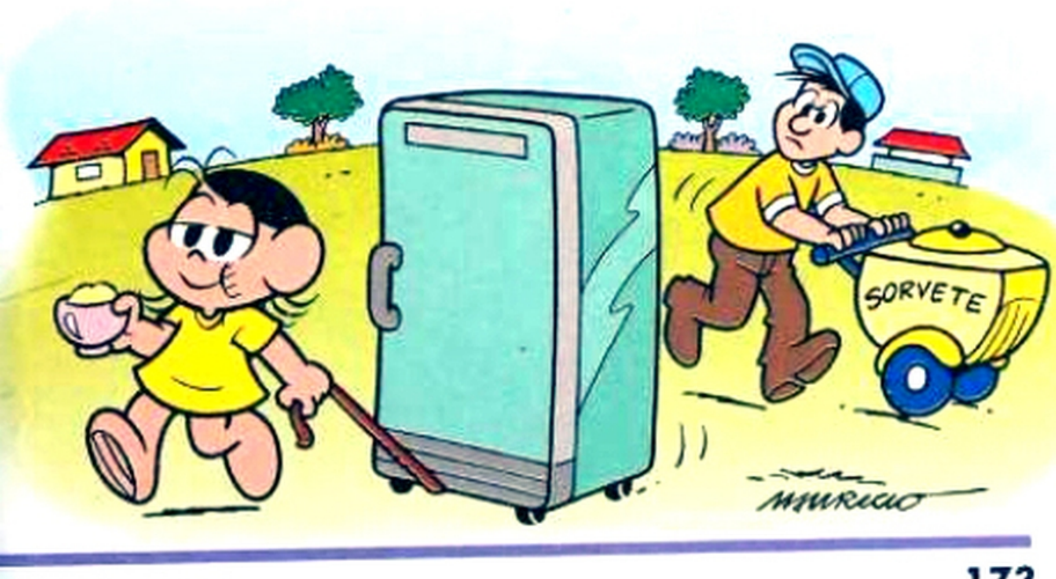
Sorvete de Limão

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 1 lata de Leite Moça
- meia medida da lata de suco de limão
- meia colher de sopa de raspas de limão

Esta receita é muito fácil de preparar. Bata os ingredientes no liquidificador. Despeje o creme numa fôrma de gelo e ponha no congelador. Depois, é só esperar umas 3 horas até o sorvete ficar pronto.

Rendimento: 6 porções.



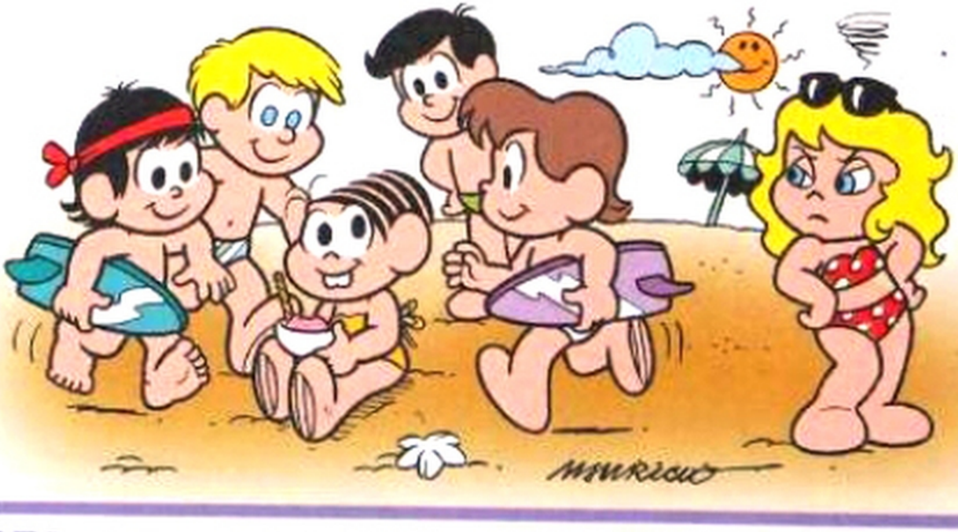
Raspadinha de Framboesa

Primeiro, lave bem as framboesas. Bata as frutas no liquidificador junto com o Leite Moça e meia medida da lata de água. Passe tudo por uma peneira. Depois, triture o gelo no liquidificador e despeje num copo alto. Derrame o creme por cima do gelo e, então, pode se refrescar com a sua raspadinha.

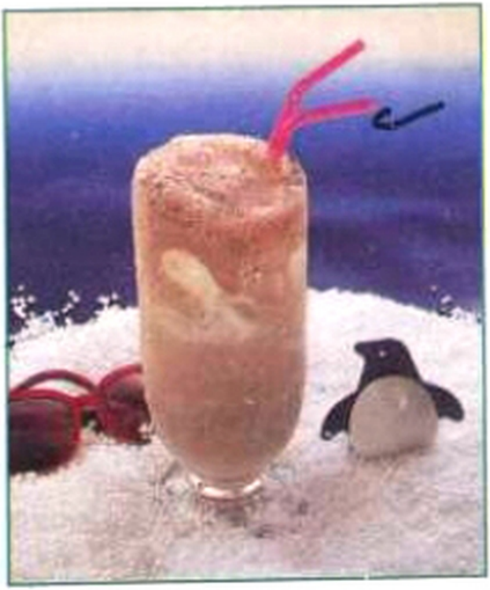
Rendimento: 6 copos.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- meia medida da lata de framboesas
- 1 fôrma de gelo



Vaca-Preta



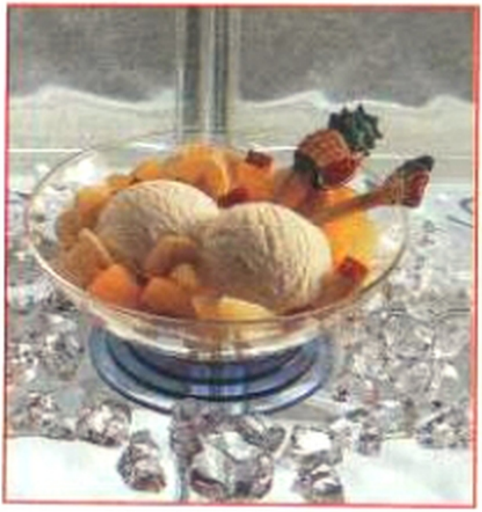
VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 2 bolas de sorvete de creme
- Coca-Cola gelada

Para fazer esta gostosura, é só colocar o sorvete de creme num copo bem alto e encher com Coca-Cola. Tome com canudinho.

Dica: se preferir, você pode substituir o sorvete de creme da receita por sorvete de chocolate.

Rendimento: 1 copo.

Salada de Frutas Geladinha



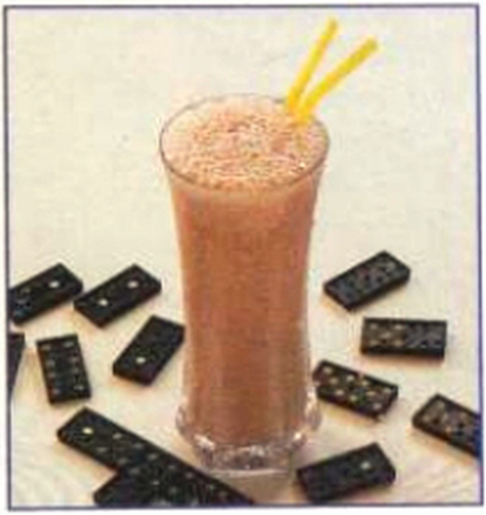
VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- meio pote de sorvete de creme
- 4 fatias de abacaxi em calda
- 3 metades de pêssego em calda
- 1 laranja
- 1 maçã
- 1 banana

Descasque a maçã, a laranja e a banana. Depois, pique todas as frutas com muito cuidado e misture-as numa tigela. Aí, distribua a salada em taças e cubra com duas bolas de sorvete. Sirva rapidinho para toda a turma antes que o sorvete comece a derreter.

Dica: a banana e a maçã ficam escuras depois de descascadas. Para que continuem clarinhas, pingue gotas de limão sobre elas antes de misturá-las com as outras frutas.

Rendimento: 6 saladas de frutas.

Milk-Shake de Chocolate



VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 2 bolas de sorvete de chocolate
- 1 copo de leite
- 1 maçã

Lave e descasque a maçã. Coloque a fruta, o leite e o sorvete de chocolate no liquidificador. Bata tudo muito bem. Depois, coloque um canudinho no copo e shuuurp!

Rendimento: 1 copo.

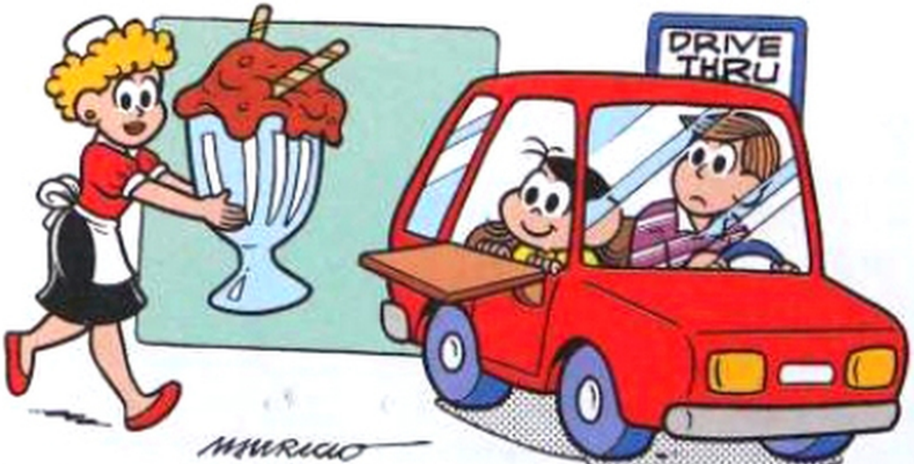
Ice Cream Milk

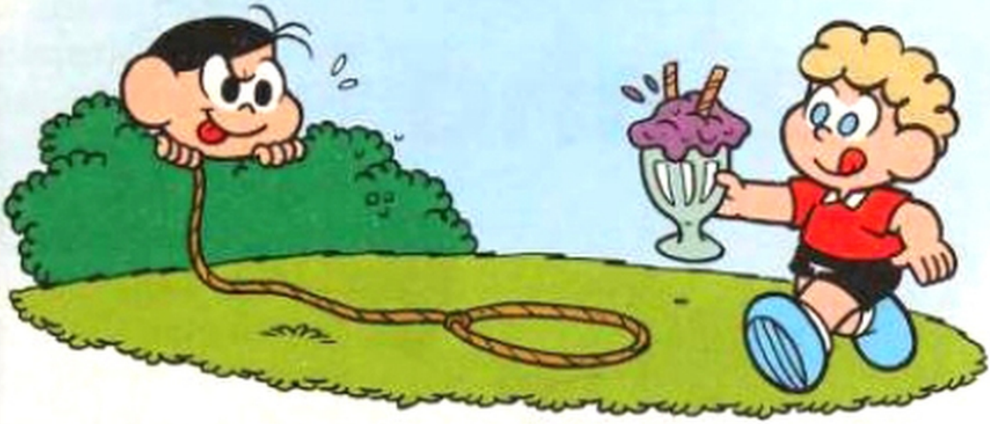
VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 3 xícaras de chá de leite
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 1 colher de chá de Nescafé
- 2 bolas de sorvete de chocolate

Você está morrendo de vontade de tomar uma bebida supergeladinha?

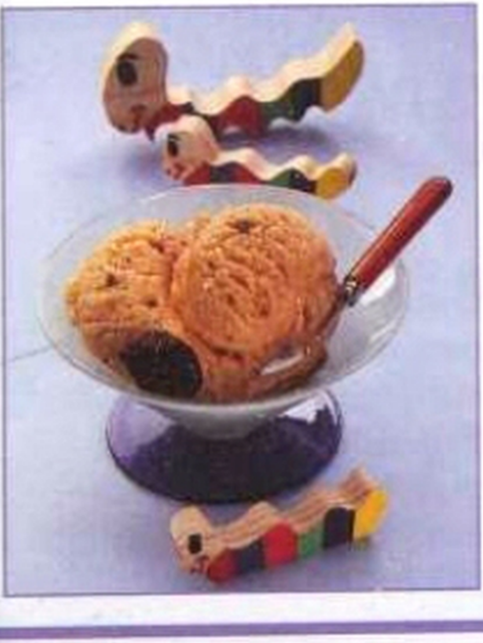
Pois preparar essa delícia é mais rápido do que dizer: *um tigre, dois tigres, três tigres comiam trigo*. É só bater todos os ingredientes no liquidificador e pronto!

Rendimento: 6 copos.





Sorvete de Ameixa



VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- a mesma medida da lata de leite
- 1 lata de Moça Fiesta Ameixa

Bata o creme de leite e o leite no liquidificador. Depois, junte o Moça Fiesta e bata mais um pouquinho. Despeje o creme numa tigela refratária e deixe congelar por 3 horas.

Rendimento: 8 porções.

ABC da Cozinha

Abacaxi
Baunilha
Chantilly
Raspadinha
Doce
Frapê
Groselha

Baunilha - planta usada para dar gosto e aroma a sorvetes, cremes e bolos.
Boleador - utensílio de cozinha que serve para fazer bolinhas com a polpa das frutas.

Cassata - sorvete com camadas de frutas picadas, nozes ou biscoitos.
Chantilly - creme de leite batido com açúcar até ficar bem leve e fofo.

Essência - substância tirada de uma fruta ou de erva. É usada para dar sabor ou cheiro aos alimentos.

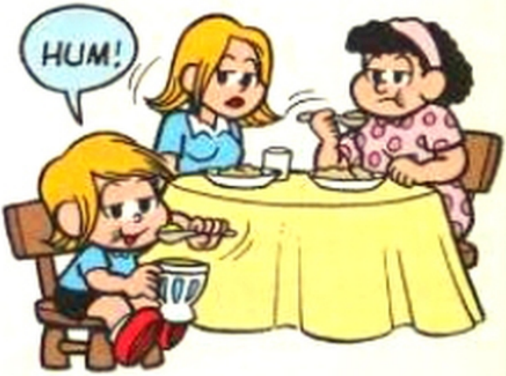
Frapê - mistura de leite com gelo ou sorvete. Esta bebida foi inventada pelos franceses, que a chamam de *frappé*.

Groselha - frutinha vermelha e doce. O xarope de groselha é usado para dar sabor a sorvetes, sucos e geléias.

Ice Cream Soda - mistura de sorvete com refrigerante ou água com gás.

Marshmallow - cobertura para sorvetes e bolos, feita com calda de açúcar, claras de ovos e glicose de milho.

Raspadinha - suco de frutas misturado com gelo moído.
Raspas de frutas - lascas bem pequenas da casca de uma fruta. Em receitas, é comum usar raspas de frutas cítricas, como o limão e a laranja.



Pistache - fruto de uma árvore chamada pistácia que é usado para dar sabor aos sorvetes.
Polpa - parte fofinha da fruta.

Sorbet - sorvete de limão que os franceses tomavam durante as refeições.

Triturar - desmanchar em pequenos pedaços.

Wafer - biscoito bem fininho, ótimo de se comer com sorvetes.

Capítulo 5

FELIZ ANIVERSÁRIO

Parabéns pra Mim!

Sabe o que é melhor do que fazer aniversário? Essa é fácil, né? Comer bolo de aniversário, é claro! Todo ano, a mamãe faz dois bolos pra minha festinha. Um pra turma e outro só pra mim. Ela não é um amor? É tão bom ter uma mãe que entende o estômago da gente!

Bom, fora o bolo, os doces e as empadinhas, o que eu acho melhor em fazer aniversário é a chance que a gente tem de reunir os amigos. Ano passado, na minha festa, eu achei que não fosse caber todo mundo aqui em casa. Foi um barato! Teve um monte de brincadeiras e até um bailinho. E eu ganhei tantos presentes! O Quinzinho foi muito romântico. Sabe o que ele me deu? Uma cesta cheinha de pães doces em forma de coração. A Mônica disse que eu exagerei engolindo todos de uma só vez, antes de dizer obrigado. Ora, mas tinha um jeito melhor de mostrar o quanto eu gostei do presente?

Depois do meu aniversário, muita gente mandou um cartãozinho dizendo que a festa estava legal. Simpático, né? E pensar que eu e a mamãe bolamos tudinho, desde os convites até as lembrancinhas.

E você? Quer fazer o mesmo? Primeiro, escolha uma coisa que você goste bastante para ser o tema da sua festinha. Depois, é só montar os convites, os enfeites e tudo mais. Eu vou ajudar com algumas sugestões, tá? Mas, depois, não esqueça de mandar um convite pra mim também.

Você Tá Convidado!

Que tal fazer um convite exclusivo para a sua festa de aniversário?

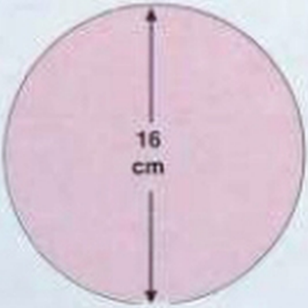
Recorte um círculo de 16 cm de diâmetro no papel ondulado (desenho 1). Do lado ondulado, pinte a borda e o miolo da melancia. Quando a tinta secar, pinte as sementes. Cole o lado liso do convite num pedaço de papel branco ou vermelho e apare as sobras (desenho 2). Depois, é só dobrar e escrever a mensagem. Não esqueça de colocar no convite a hora e o endereço da sua festinha.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- papel ondulado
- papel branco
- tinta verde, vermelha e preta
- cola

Você pode usar esta mesma receita para fazer convites em outros formatos. É só usar a imaginação.

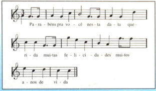
1



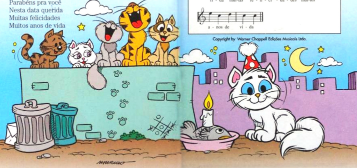
2

Parabéns pra Você

Parabéns pra você
Nesta data querida
Muitas felicidades
Muitos anos de vida



Copyright by Warner Chappell Edições Musicais Ltda.



Enfeites de Mesa

Que tal bolar um visual chocante para a sua mesa de aniversário? Você mesmo pode fazer alguns enfeitinhos muito especiais. Veja só algumas sugestões.

Baleiro

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

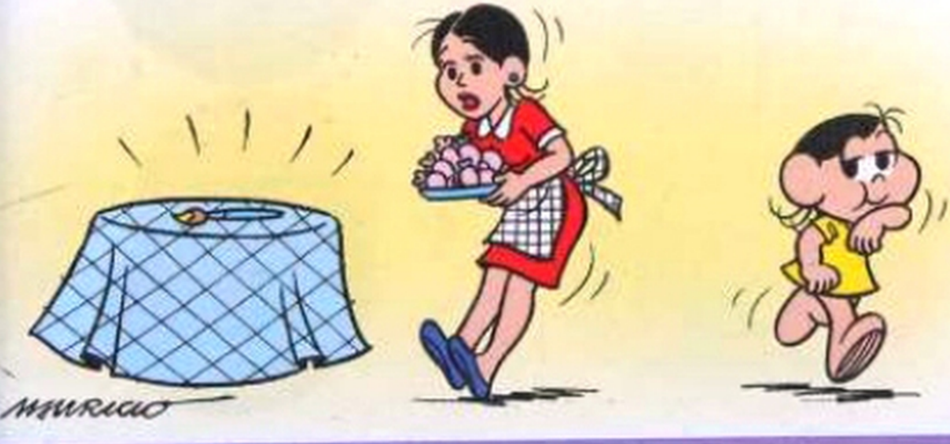
- meia bola de isopor de 30 cm de diâmetro
- tinta guache verde-claro, verde-escuro e vermelho
- meia folha de isopor de 1 cm de altura
- verniz *spray*
- papel de bala verde e vermelho

Corte as abas da bola. (desenho 1). Pinte a parte de fora de verde-claro e escuro, como se fosse a casca de uma melancia. Corte um círculo na folha de isopor de 27 cm de diâmetro (desenho 2). Cole o círculo dentro da meia bola (desenho 3). Pinte a parte interna de vermelho. Deixe a tinta secar e passe verniz *spray* em toda a pintura. Aí, embrulhe as balas e arrume no baleiro.

1

2

3



Melancia

Corte as abas da bola. Recorte um círculo de 20 cm de diâmetro na folha de isopor (desenho 1). Cole o círculo na bola (desenho 2). Pinte a meia bola de verde-claro e escuro, como se fosse a casca da fruta, e o círculo de verde e vermelho, como se fosse o miolo (desenho 3). Espere a tinta secar. Cole duas fileiras de balas verdes em toda a volta do círculo (desenho 4). No meio, cole as vermelhas. Depois, pinte algumas balas de preto para fazer as sementes. Para terminar, passe verniz em todo o enfeite.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- meia bola de isopor de 20 cm de diâmetro
- meia folha de isopor de 1 cm de altura
- balas de goma
- tinta guache preta, vermelha, verde-claro e verde-escuro
- verniz *spray*

1

2

3

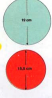
4

Porta-Guardanapo

Recorte um círculo de 19 cm de diâmetro na cartolina verde e outro de 15,5 cm na cartolina vermelha (desenho 1). Cole um no outro. Recorte sementes na cartolina preta e cole no círculo vermelho. Corte a ponta e o fundo da garrafa, deixando o meio com 12 cm de comprimento(desenho 2). Corte uma das laterais da garrafa (desenho 3). Pinte a garrafinha e deixe secar. Depois, cole-a no círculo (desenho 4).

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 garrafinha quadrada de água mineral
- cartolina vermelha, verde e preta
- tinta guache vermelha

1


2

3

4

Lembranças

Dar uma lembrancinha para os seus amigos é um jeito de dizer que você ficou feliz por eles terem participado da sua festa. Então, capriche!

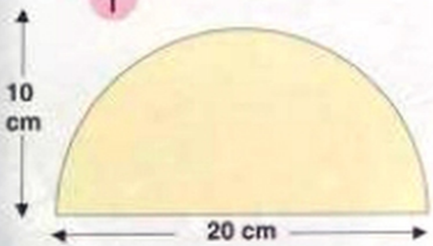
Caixinha de Pintar o Sete

Copie o molde da fatia de melancia na tampa da caixa (desenho 1). Faça dois furinhos, distantes 1,5 cm um do outro, entre as sementes (desenho 2). Pinte o desenho. Quando ele estiver seco, passe o elástico pelos furos, deixando-o frouxo. Dê um nó em cada ponta do elástico. Depois, é só encaixar os lápis.

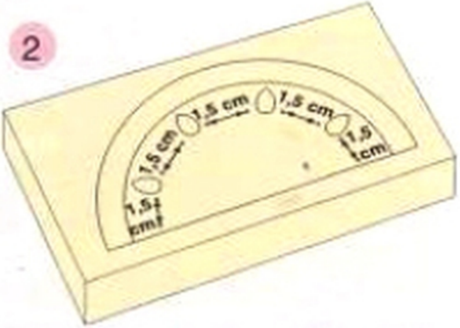
VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- caixas de papelão
- tinta guache verde, vermelha e preta
- elástico preto fino
- lápis de cor pequenos

1



2

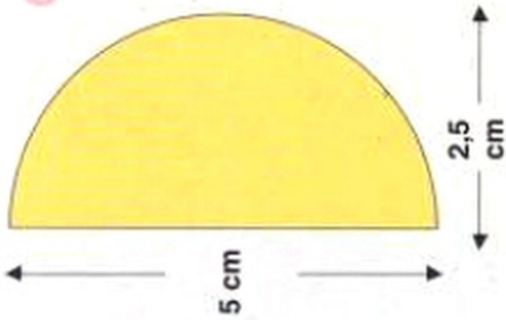


Marcador de Página

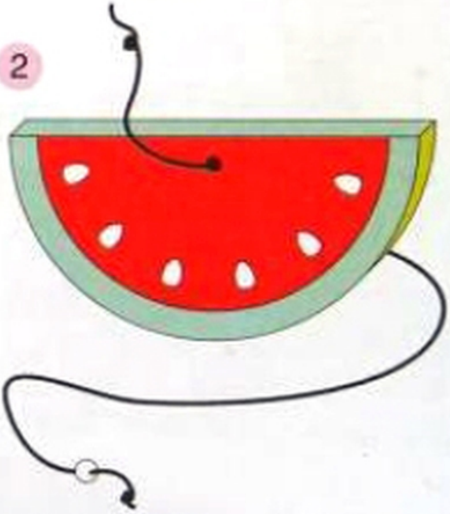
VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- retalhos de madeira balsa de 3 mm de espessura
- tinta guache
- elástico preto fino
- contas vermelhas

Copie o molde da melancia na madeira (desenho 1). Com a ajuda de um adulto, recorte a melancia com um estilete. Usando um preguinho, faça um furo na borda da madeira. Pinte a fatia de melancia e deixe secar. Passe um elástico pelo furo e dê um nó na ponta. Na outra ponta, prenda uma conta (desenho 2).

1



2



Corrida de Balões

Pegue alguns balões da sua festa para fazer uma brincadeira que é um estouro. Primeiro, divida a turma em dois times, cada um formando uma fila. Depois, risque no chão uma linha longe dos jogadores. Quando for dada a largada, o primeiro de cada grupo põe um balão entre os joelhos, pula até o ponto marcado e volta. Sem usar as mãos, ele tem que passar o balão para o próximo da fila. Aí, é a vez de quem recebeu o balão fazer o mesmo e assim por diante. A turma que deixar o balão cair ou estourá-lo começa tudo de novo. Vence quem terminar primeiro.

Receitas da Magali

A sua festa vai ficar muito mais gostosa com estas receitas aqui.

Bolo Surpresa

Primeiro, peneire toda farinha. Depois, peça para um adulto bater a manteiga e o açúcar na batedeira. Junte os ovos, a farinha e o fermento, misturando tudo com uma colher. Acrescente o leite, mexendo bem. Unte uma fôrma refratária com manteiga e forre com

papel toalha. Ponha metade da massa na fôrma e deixe no microondas durante 8 minutos em potência alta. Espere a massa descansar 8 minutos e desenforme. Faça a mesma coisa com a outra metade da massa. Em seguida, espalhe o doce de leite sobre o primeiro bolo e coloque o outro por cima. Cubra tudo com o Moça Fiesta e polvilhe com o chocolate granulado. Deixe o bolo na geladeira até a hora de servir para a turma.

Rendimento: 12 pedaços.

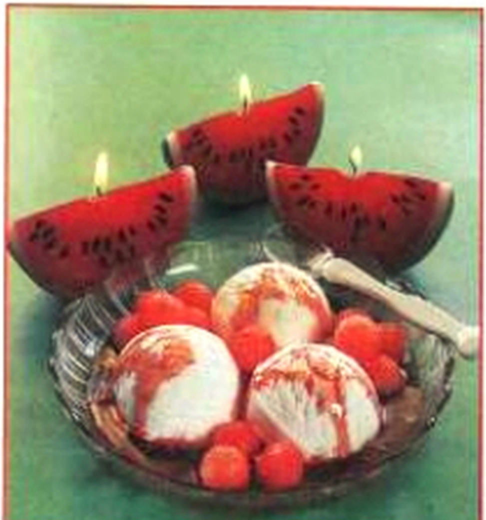
VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 100 gramas de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- meia colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de leite
- meia lata de Doce de Leite Moça Cremoso
- 1 lata de Moça Fiesta Recheio e Cobertura de Chocolate
- 1 xícara de chá de chocolate granulado

Melancia de Festa

Tire as sementes da melancia. Com um boleador, faça bolinhas com a polpa da fruta. Depois, despeje duas colheres de sopa de groselha no fundo de uma taça e ponha o sorvete por cima. Decore com as bolas de melancia e cubra com uma colher de groselha.

Dica: se você não tiver um boleador, corte a fruta em cubinhos.



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 fatia grossa de melancia
- 3 colheres de sopa de groselha
- 3 bolas de sorvete de abacaxi Yopa

Rendimento: 1 porção.

Ponche da Magali

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 fatia grossa de melancia
- 2 fatias de abacaxi
- 1 lata de Leite Moça
- 2 vezes a medida da lata de suco de laranja
- 1 fôrma de gelo
- 1 litro de soda limonada gelada
- folhas de hortelã

Tire as sementes da melancia. Com um boleador, faça bolinhas da polpa da fruta e deixe no congelador por 30 minutos. Corte o abacaxi em cubos e ponha na geladeira. Bata o Leite Moça e o suco de laranja no liquidificador. Junte o gelo, ligando e desligando o aparelho várias vezes para não triturá-lo completamente. Numa travessa, misture as frutas, o Leite Moça e a soda. Mexa tudo e decore com folhinhas de hortelã.

Rendimento: 12 copos.

Olho-de-Sogra

Este docinho vai fazer o maior sucesso na sua festa. Corte as ameixas ao meio sem separar as metades. Depois, tire os caroços com cuidado e modele as ameixas em forma de barquinhos. Faça bolinhas de Moça Fiesta e passe-as no açúcar cristal. Coloque as bolinhas dentro das ameixas. Para terminar, ponha os *olhos-de-sogra* nas forminhas.

Rendimento: 40 docinhos.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata grande de ameixas-pretas em calda
- 1 lata de Moça Fiesta Beijinho
- açúcar cristal

Doce Sapeca

Deixe a gelatina de molho em três colheres de sopa de água. Ponha o Leite Moça e a manteiga numa tigela refratária e coloque no microondas por 3 minutos em potência alta. Tire a mistura do forno e mexa. Depois, ponha a tigela no microondas durante mais 3 minutos em potência média-alta. Esprema a gelatina e misture com o Leite Moça e a manteiga. Espere a massa esfriar e enrole os doces.

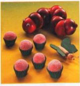
VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- 1 colher de chá de manteiga
- meia folha de gelatina vermelha sem sabor
- açúcar
- forminhas de papel

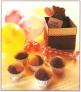
Por fim, passe as bolinhas no açúcar e ponha-as nas fôrmas de papel.

Dica: se quiser deixar os doces mais rosados, use uma folha de gelatina.

Rendimento: 35 docinhos.



Brigadeiro Mescladinho



VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 lata de Moça Fiesta Brigadeiro
- 1 lata de Moça Fiesta Beijinho
- açúcar cristal

Pegue porções de brigadeiro com uma colher e, com outra, porções de beijinho. Enrole as duas juntas, formando bolinhas. Passe os doces no açúcar cristal e ponha nas fôrmas.

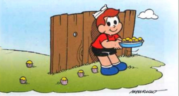
Rendimento: 60 doces.

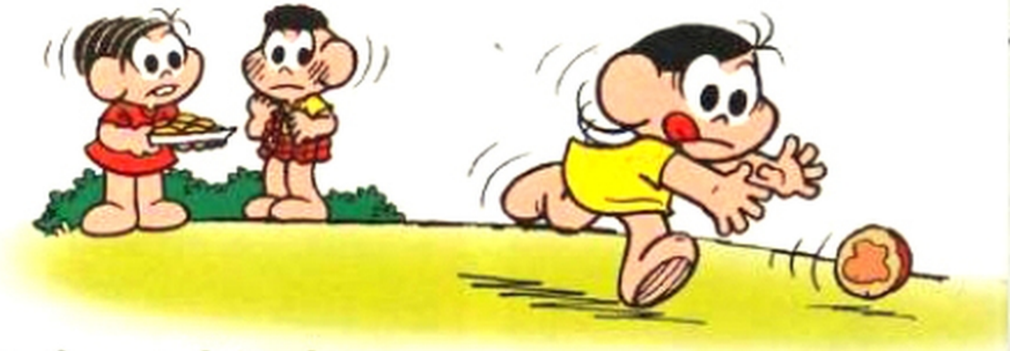
Docinho de Geléia

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 pacote de biscoito maisena São Luiz
- 1 vidro de geléia de morango
- 1 xícara de chá de chocolate em pó Nestlé
- açúcar
- forminhas de papel

Moa os biscoitos e misture com o chocolate e a geléia. Faça bolinhas com a massa, passe no açúcar e ponha nas forminhas.

Rendimento: 80 doces.





Salaminho de Chocolate

VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 1 pacote de Biscoito Leite São Luiz
- 1 lata de Moça Fiesta Brigadeiro
- manteiga
- papel alumínio

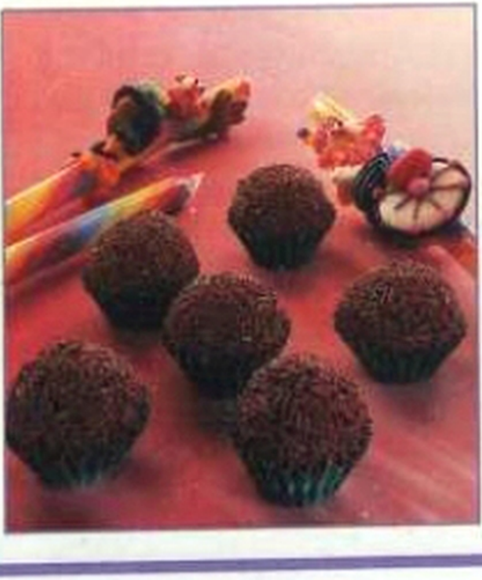
Moa os biscoitos e misture com o Moça Fiesta. Unte um pedaço de papel alumínio com manteiga. Coloque a massa sobre ele e enrole. Feche as pontas do papel e deixe o doce gelar por 3 horas. Quando for servir a turma, fatie o salaminho sem tirar o papel.

Rendimento: 50 fatias.

Brigadeiro Surpresa

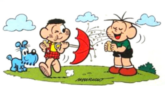
Para fazer esta delícia, comece escorrendo a calda das cerejas. Depois, pegue uma porção de Moça Fiesta com uma colher e coloque na palma da mão. Recheie a porção com uma cereja e enrole. Quando os doces estiverem prontos, passe-os no chocolate granulado e coloque nas forminhas.

Rendimento: 32 brigadeiros.



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

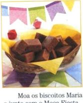
- 32 cerejas em calda
- 1 lata de Moça Fiesta Brigadeiro
- meia xícara de chá de chocolate granulado
- forminhas de papel



Paçoquinha

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Moça Fiesta Cajuzinho
- 1 pacote de biscoito Maria São Luiz
- forminhas de papel



Moa os biscoitos Maria e junte com o Moça Fiesta. Amasse tudo com os dedos, misturando muito bem os dois ingredientes. Ponha a massa numa superfície lisa e passe o rolo de macarrão por cima até deixá-la com 1 cm de altura. Deixe a massa descansar por 15 minutos. Corte a paçoca em quadradinhos e arrume nas fôrmas de papel.

Rendimento: 35 paçoquinhas.

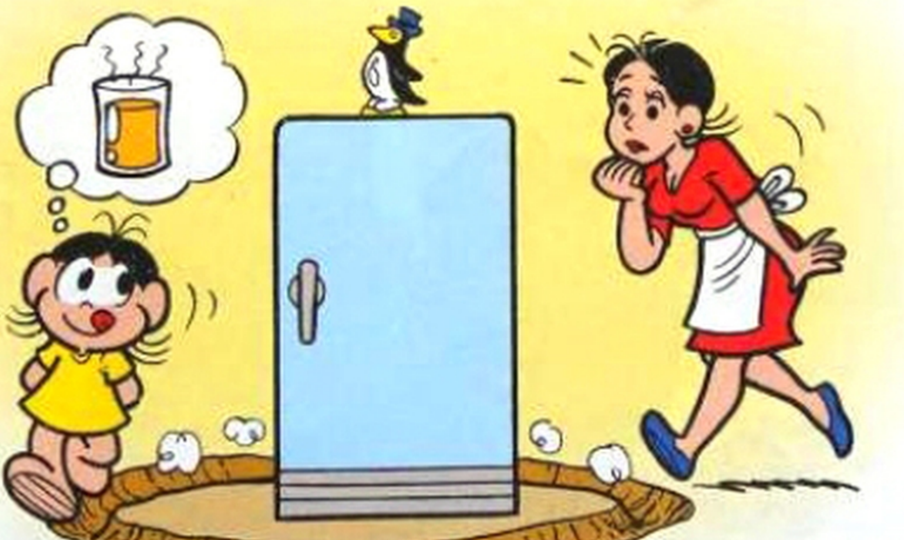
Creme Zás-Trás

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- 1 lata de suco de maracujá concentrado
- 1 lata de creme de leite Nestlé

Este doce é superfácil de fazer. Bata os ingredientes no liquidificador e ponha em copinhos. Depois, é só deixar gelar por 2 horas antes de servir.

Rendimento: 10 copos.



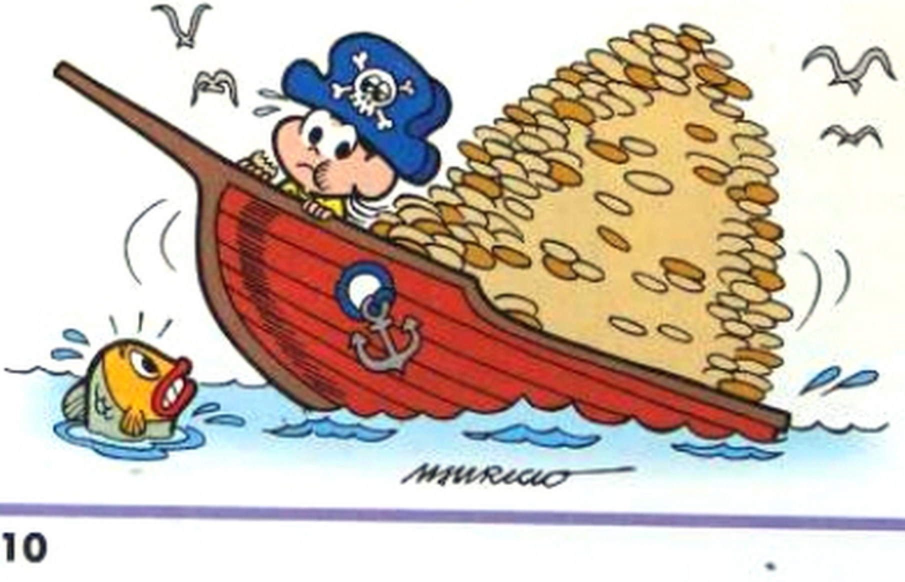
Canapé dos Sete Mares

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de atum
- 4 colheres de sopa de creme de leite Nestlé
- 2 colheres de sopa de cebolinha verde picada
- meia colher de chá de sal
- meio pacote de biscoito Salclic Aperitivo São Luiz

Quer navegar nesta delícia? Então, amasse o atum com um garfo e misture com o creme de leite, a cebolinha e o sal. Depois, passe esse creme nos biscoitinhos.

Rendimento: 45 canapés.



Canudinho do Barulho

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 45 canudinhos prontos
- 1 caixa de Cream Cheese
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 1 colher de chá de Fondor Maggi
- 1 colher de sopa de salsa picada

Escorra toda a água do milho. Misture com o Cream Cheese, o creme de leite, o Fondor e a salsa. Recheie os canudinhos com esse creme e prontinho!

Rendimento: 45 canudinhos.

Canapé Supimpa

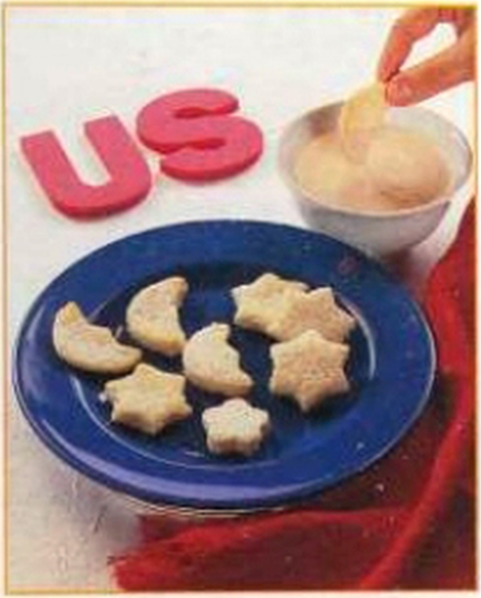
Estes canapezinhos vão ser a sensação da sua festa. Primeiro, pique todo o salame. Depois, amasse o queijo com um garfo. Numa tigela, junte o salame, o queijo, a cebola, o Fondor, o creme de leite e o limão. Misture tudo e passe este patê nos biscoitos.

Rendimento: 40 canapés.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 200 gramas de queijo tipo Minas
- 100 gramas de salame
- meia colher de sopa de cebola ralada
- 1 colher de chá de Fondor Maggi
- 2 colheres de sopa de creme de leite Nestlé
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 pacote de biscoito Salclic Integral São Luiz

Dip Americano



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de creme de leite Nestlé
- meia xícara de chá de leite
- 1 envelope de creme de cebola Maggi
- 2 colheres de sopa de *catchup*

Misture os ingredientes até conseguir um creme. Aí, sirva para a turma com biscoitos ou torradas.

Rendimento: 1 xícara e meia.

Canapé Alegria

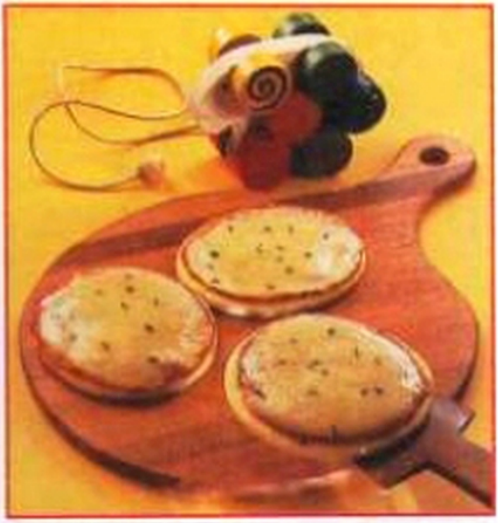
VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 xícara de chá de sobras de frango
- 4 colheres de sopa de creme de leite Nestlé
- meia colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de cheiro-verde
- meio pacote de biscoito Salclic Aperitivo São Luiz

Bata no liquidificador o frango. Depois, misture o creme de leite, a mostarda, o sal e o cheiro-verde. Espalhe o patê nos biscoitinhos e nhac, nhac, nhac!

Rendimento: 45 canapés.

Minipizza

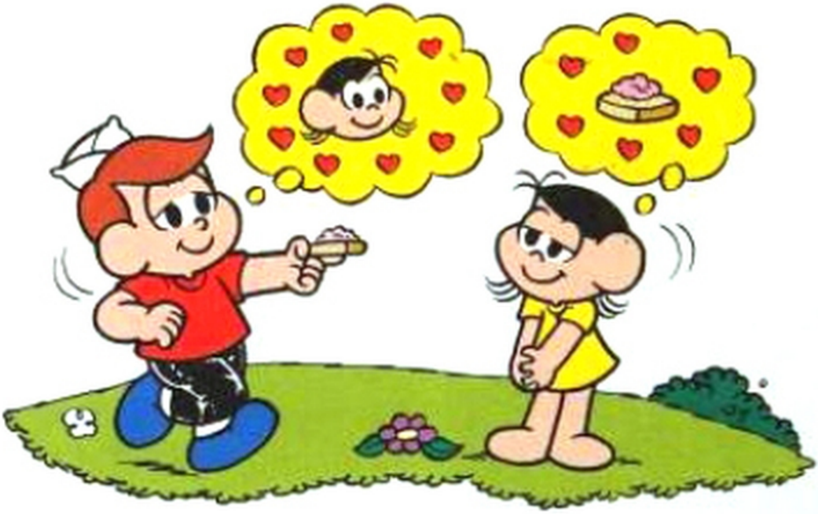


VOCÊ VAI PRECISAR DE:
- 26 minidiscos de pizza
- meio vidro de Molho Ervas Finas Maggi
- meio quilo de mussarela
- orégano

Cubra as pizzas com o molho de tomate. Coloque uma fatia de mussarela dobrada em cima de cada uma e polvilhe com orégano. Ponha no microondas e deixe assar por 2 minutos em potência alta.

Dica: asse as pizzas só na hora de servir.

Rendimento: 25 pizzas.



Canapé Cremoso

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 200 gramas de queijo fundido
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de *catchup*
- 1 colher de sopa de salsa picada
- meia colher de chá de sal
- meio pacote de biscoito Salclic Aperitivo São Luiz

Amasse o queijo com um garfo e misture com a manteiga, o *catchup*, o sal e a salsa. Depois, espalhe o patê sobre os biscoitos.

Dica: você pode trocar o queijo por meio vidro de requeijão cremoso Nestlé.

Rendimento: 45 canapés.

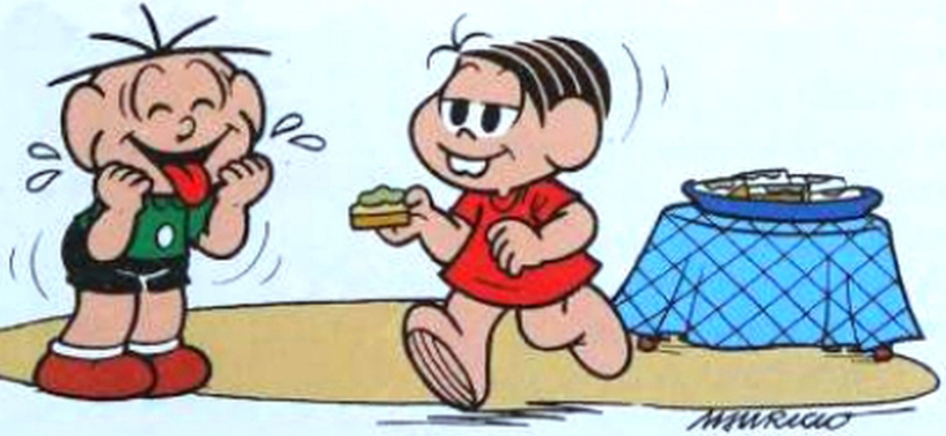
Tortinha Lambe-Dedo

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

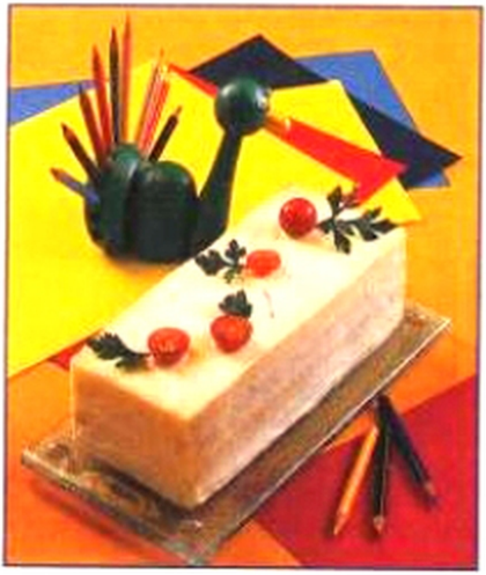
- 14 fundos de tortas
- 2 latas de atum
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 4 colheres de chá de Fondor Maggi
- 7 ovos de codorna

Peça para um adulto cozinhar os ovos para você. Quando estiverem frios, descasque e corte-os ao meio. Misture o atum, o creme de leite, a salsa e o Fondor. Recheie as tortas com esta pasta e enfeite cada uma com a metade de um ovo.

Rendimento: 14 tortas.



Bolo da Tribo

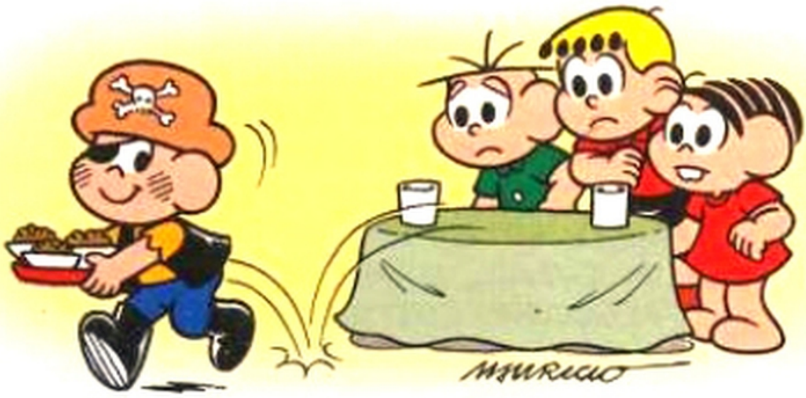


VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 pacote de pão de fôrma sem casca
- 1 copo de requeijão cremoso Nestlé
- 250 gramas de presunto
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- uma xícara e meia de chá de maionese
- galhos de salsa
- tomate cereja

Bata no liquidificador o requeijão, o presunto e a salsa. Arrume as fatias de pão num prato e espalhe a pasta por cima. Alterne as camadas de pão e pasta até terminar com o pão. Cubra o bolo com maionese e decore com os galhinhos de salsa e o tomate. Deixe o bolo gelar um pouquinho antes da tribo se reunir.

Rendimento: 12 pedaços.



Barquinho Pirata

Quem não provar esta delícia vai ter que andar na prancha. Misture todos os ingredientes e recheie as barquetes. Decore com os galhinhos de salsa e sirva para os marujos.

Rendimento: 24 barcos.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 24 barquetes
- 1 xícara de chá de ricota
- 1 xícara de chá de presunto picado
- meio copo de requeijão cremoso Nestlé
- meia xícara de chá de azeitona verde picada
- galhinhos de salsa

SE VOCÊ TIVER DÚVIDAS, SUGESTÕES OU QUISER OUTRAS RECEITAS, FAÇA COMO EU: ESCREVA PARA A NESTLÉ ! O ENDEREÇO É CAIXA POSTAL 21144, CEP 04602-970, SÃO PAULO, SP. SE PREFERIR ENVIAR UM E-MAIL, MANDE PARA FALECOM@NESTLE.COM.BR
MAURICIO

ÍNDICE

Pra Tomar de Canudinho

Gostinho de Fruta........................8
Jogo da Melancia........................10
Mosaico de Sementes..................12
Pregão do Vendedor de Lima.......14
Canudinhos Divertidos................16
Bichos de Frutas........................18
Dança da Maçã...........................21
Retratos Fantásticos...................22
De Abóbora Faz Melão................24
Quitandinha...............................26
Moça Charmosa..........................28
Neston à Califórnia.....................29
Frapê de Coco.............................30
Moça Refrescante........................31
Moça Tranqüila...........................32
Nestônico...................................33
Supersuco...................................34
Moça Verão.................................35
Moça Olímpica............................36
Kid Banana.................................37
Gemada Neston...........................38
Moça Bonita................................39
Moça Tropical.............................40
Refresco Delícia..........................41
Moça Natural..............................42
Frapê de Nescau..........................43
Moça Aeróbica............................44
Vitamina Água na Boca...............45
Vitamina de Mamão....................46

Moça Apaixonada........................47
Menina Moça................................48

Tudo Chocolate

Huuummm!................................50
Uma História Deliciosa.................52
Doceiro.......................................54
Pirulito que Bate, Bate...........56
Trabalho de Coelho...................58
Ovos Coloridos..........................60
Cauda de Coelho........................62
Lira do Guloso Agradecido..........64
Cadê o Chocolate?......................66
João Dudu e Maria Magali...........68
Bombom Chococo......................74
Brigadeirão..............................75
Geladinho.................................76
Trufas.......................................77
Flan de Chocolate.....................78
Cajuzinho.................................79
Pavê do Coelhinho....................80
Bombom de Páscoa...................81
Bananita...................................82
Bolo Espacial............................83
Banana Dengosa.......................84
Bombom Beijinho......................85
Maria-Mole Pretinha..................86
Brigadeiro Crocante..................87
Bombom Charmoso...................88
Musse de Chocolate..................89
Biscoito Doido..........................90
Bolo Furacão............................91
Pipoca com Nescau...................92
Torrone.....................................93

Fofurinha....................................94
Torta Bem Bolada.........................95
ABC da Cozinha............................96

Só Sanduíches

Viva o Conde Sandwich!................100
Sanduíche Queimou!..................102
Esculturas de Pão........................104
Pão Quente....................................106
O Cachorro-Quente.....................108
Seu Manoel e a Cantiga do Pão....110
Batatinha Frita.............................112
Branca de Fome...........................114
Minissanduíche.............................120
Sanduíche Legal...........................121
Sanduíche Verão...........................122
Sanduíche Nhac!...........................123
Sanduíche das Arábias.................124
Sanduíche Cowboy.......................125
Sanduíche Praiano........................126
Sanduíche Esperto........................127
Sanduíche Campeão......................128
Sanduíche Cremoso......................129
Lanche de Domingo......................130
Sanduíche Surpresa......................131
Sanduíche Natureza......................132
Sanduíche Croc Croc....................133
Sanduíche Mineiro........................134
Cachorrão.......................................135
Sanduíche Quero Mais.................136
Sanduíche do Pacífico..................137
Croc Chicken.................................138
Hambúrguer Bacana....................139

Sanduíche Ninja............................140
Sanduíche Tremendão..................141
ABC da Cozinha..........................142

Esquiando no Sorvete

Um Negócio da China..................146
Pega Palitos.................................148
Qual É a Tampa?...........................150
Duro ou Mole?.............................152
Ímãs de Geladeira........................154
Passa-Passa..................................156
Sorvete Magali.............................158
Raspadinha de Maracujá.............159
Sorvete Paquerinha......................160
Sorvete de Manga.........................161
Raspadinha de Morango..............162
Taça Preto-e-Branco....................163
Sorvete de Abacate......................164
Ice Cream Soda............................165
Raspadinha de Laranja................166
Maga Sorvete...............................167
Sorvete de Chocolate..................168
Banana Mineira............................169
Sorvete de Morango.....................170
Milk-Shake Radical......................171
Taça Prestígio..............................172
Sorvete de Limão.........................173
Raspadinha de Framboesa...........174
Vaca-Preta....................................175
Salada de Frutas Geladinha.........176
Milk-Shake de Chocolate.............177
Ice Cream Milk.............................178

Sorvete de Ameixa..........................179
ABC da Cozinha..............................180

Feliz Aniversário

Parabéns pra Mim..........................184
Você Tá Convidado!........................186
Parabéns pra Você..........................188
Enfeites de Mesa.............................190
Lembranças.....................................194
Corrida de Balões............................197
Bolo Surpresa..................................198
Melancia de Festa............................200
Ponche da Magali.............................201
Olho-de-Sogra.................................202
Doce Sapeca....................................203
Brigadeiro Mescladinho...................204
Docinho de Geléia............................205
Salaminho de Chocolate...................206
Brigadeiro Surpresa.........................207
Paçoquinha......................................208
Creme Zás-Trás...............................209
Canapé dos Sete Mares....................210
Canudinho do Barulho.....................211
Canapé Supimpa..............................212
Dip Americano.................................213
Canapé Alegria.................................214
Minipizza...215
Canapé Cremoso..............................216
Tortinha Lambe-Dedo......................217
Bolo da Tribo...................................218
Barquinho Pirata..............................219

EDITORA GLOBO

DIRETORIA: Diretor-Executivo Juan Ocerin

Diretora Unidade de Negócios Infantis Flavia Ceccantini
Diretora de Comercial e Marketing Yara Grottera
Diretor de Finanças e Recursos Frederic Zoghaib Kachar
Diretor de Mercado Leitor Flavio Suplicy

REDAÇÃO:
Diretora de Redação e Editora Responsável:
Flavia Ceccantini - infantis@edglobo.com.br
Editora: Ariete Alonso - aalonso@edglobo.com.br
Editoras-assistentes: Luciane Ortiz de Castro - lcastro@edglobo.com.br
Maria Cecilia Bassarani - mbassara@edglobo.com.br
Revisora: Sandra A. T. Couto
Editor de Arte: José Moreno Cappucci - jmoreno@edglobo.com.br
Chefe de Arte: Adriana Bertolla Silveira
Diagramadores: Elias A. Azevedo, Fernando Makita, Gerson Afonso Campos
Pintura Eletrônica: Emídia M. Brito (coordenadora), Erick Santos Cardoso,
Janete G. Nascimento, Lourdes V. Teodoro, David Santoro (analista de controle de qualidade)
Secretários de Produção: José Roberto dos Santos, Octavia Yamashita
Assistente Executivo: Shirley Flaborea
Colaboradores: Cleunice Rocha (adaptação de partituras), João Antonio Ramos (fotos),
Vera Caputo (tradução), Sanches e Moraes, Paulo Nilson (esquemas)
Agradecimentos: Cedoc

Planejamento e Controle: Flávia Ribeiro
Operações: Fernando Mutarelli

© 2002 Mauricio de Sousa Produções. Todos os direitos reservados.
Edição autorizada para Editora Globo S/A, com exclusividade para a língua portuguesa.
© 2002 Editora Globo S.A. Todos os direitos reservados.
Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta edição pode ser utilizada ou reproduzida – por qualquer meio ou forma, seja mecânico ou eletrônico, fotocópia, gravação etc. – nem apropriada ou estocada em sistema de banco de dados, ou processo similar, sem a expressa autorização da editora.

EDITORA GLOBO S.A.
Av. Jaguaré, 1.485, CEP 05346-902, São Paulo, SP, Brasil
Tel.: (11) 3767-7000
www.editoraglobo.com.br

MAURICIO DE SOUSA EDITORA

Presidente: Mauricio de Sousa
Diretoria: Alice Keico Takeda, Charles Biuwol, Márcio R. A. Souza, Mônica S. e Sousa, Yara Maura Silva
Histórias em Quadrinhos: Diretora Executiva: Alice Keico Takeda **Redação:** Mauricio de Sousa, Emerson B. Abreu, Flávio T. de Jesus, João Eduardo Xavier, Paulo Roberto Back, Robson Barreto de Lacerda **Desenho:** Altino O. Lôbo, Carlos A. Pereira, Emy T. Y. Acosta, Enrique Valdez, Jeane Mestre, José Aparecido Cavalcante, Laura C. Ferraz, Lino Paes, Marcos Loschiavo, Olga M. Ogasawara, Ricardo Roásio, Roberto Martins Pereira, Sidnei Lozano Salustre **Arte-final:** Clarisse H. Tanizawa, Jaime Podavin, Kazuo Yamassake, Marco Antônio de Oliveira, Marcos Fernando Silva, Reginaldo S. Almeida, Romeu T. Furusawa, Sérgio T. Graciano, Tatiana M. Santos, Viviane Yamabuchi, Wagner Bonilla **Colaboradores:** Alvim Lacerda Filho, Cristiane Colheado, Cristina H. Ando, Lilian A. Almeida **Letras:** Carlos Kina, Eliza T. K. B. Lacerda **Acabamento:** Antonio Mauricio de Sousa Neto, Denilton F. da Silva, Thiago M. Moreno **Cor:** Miriam S. Tominaga, Rita C. Mauricio, Vidimar G. Santos **Assistentes de Arte:** Adriano N. de Sousa, Marcelo Henrique Kulaga, Reginaldo Graciano **Coordenação de Arte:** Beatriz M. Ferri, Maria de Fátima A. Claro **Merchandising: Diretora Executiva do Estúdio:** Alice Keico Takeda **Diretor de Arte:** Ricardo Machado **Designer:** Emy T. Y. Acosta **Comercial: Diretora:** Mônica S. e Sousa **Internacional: Vice-Presidente:** Yara Maura Silva **Diretora:** Mayra C. Silva **Assistente:** Valéria S. Sousa **Departamento de Teatro:** Parque da Mônica - Tel.: (11) 3816-7766 **Departamento de Som: Diretor Executivo:** Marcio R. A. Souza **Exposições:** Jacqueline Mouradian **Vídeo/Internet:** Fabio Madid **Núcleo de Atendimento:** Anna Paula Caserta, Daniela E. Gomes, Therezinha S. Branco - Tel.: (11) 3613-5054 **Redação:** Ivana Mello **Supervisão Geral:** Mauricio de Sousa

ESTÚDIOS MAURICIO DE SOUSA
Rua do Curtume, 745 - Bloco F - CEP 05065-001, São Paulo, SP, Brasil
Tel.: (11) 3613-5000
www.monica.com.br

As receitas de sorvetes, chocolates e
sanduíches prediletos da Magali

Aprenda como fazer deliciosos sucos,
vitaminas e frapês

Tudo o que você precisa saber para dar uma
festa de aniversário superlegal

Brincadeiras, jogos, versos, cantigas e a
incrível história de *Branca de Fome*

ISBN 85-250-3299-9
9 788525 032997